

# Žolinių alksniakadaginis žaibo kirtis

Kiekis: 16 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Žaldokas  
Receptas sukurtas: 2011-08-15 10:25:13  
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.070  
FG: 1.014  
ABV: 7.4 %  
IBU: 44  
EBC: 32  
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	3.000	52.6
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	17.5
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	1.000	17.5
Karamelinis	135.1	0.700	12.3
		<u>5.700</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	-	-	15.1	27.2	15	60
Kadagių uogos trintos	-	-	0.0	0.0	10	60
Nugget	-	-	15.1	16.5	<u>15</u>	20
					40	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
MauriBrew Ale 514	200.0

## Pastabos

Salinimas 65C - 1,5val.  
65 -> 73C perkeliu į tekinimo kubilą.  
Tekinimo filtras - alksniniai pagaliukai sukrauti "šuliniu" trim eilėm + kadagių sluoksniu.  
Mielės antros generacijos.  
Viską sudėjau "iš akies" nieko nesveriau.