

# Trečias virimas

Kiekis: 9 litrai  
Efektyvumas: 100 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: softee  
Receptas sukurtas: 2014-04-26 21:52:37  
Receptas modifikuotas: 2014-04-26 22:03:26

OG: 1.053  
FG: 1.018  
ABV: 4.6 %  
IBU: 18  
EBC: 16  
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	1.700	100.0
	<hr/> 1.700	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Tradition (German)

### Forma

Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

13.0  
6.0

### IBU

15.6  
2.6

### Kiekis (g)

5  
5  

---

10

### Laikas

60  
10

## Mielės

### Pavadinimas

Safbrew S-04

### Kiekis (g)

11.0

## Pastabos

Mielės sumaišyti su 100ml atvėsintos iki ~26 laipsnio misos. Gerai užputojus ir pradėjus veikti, supilti į fermentacijai jau paruoštą misą atvėsintą iki ~21 laipsnio.

Pirminė fermentacija trunka 2-3 paros.

Pilstant į butelius, įdėti 5g cukraus vienam litrui alaus. Uždarius palaikyti parą ar dvi kambario temperatūroje.

Brandinti ~3 savaites šaldytuve.