

Medsukio alus

Kiekis: 38 litrai
Efektyvumas: 71 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: kaladuks
Receptas sukurtas: 2011-09-13 09:39:35
Receptas modifikuotas: 2011-09-13 10:03:11

OG: 1.052
FG: 1.012
ABV: 5.3 %
IBU: 22
EBC: 6
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2025-03-20

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------|--------------|-------------|------------|
| Bazinis salyklas | 3.0 | 8.000 | 90.9 |
| Medus | 2.0 | 0.800 | 9.1 |
| | | <hr/> 8.800 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Naniniai apyniai | - | - | 5.0 | 8.9 | 30 | 60 |
| Aurora | - | - | 9.0 | 10.7 | 20 | 60 |
| Islandinė kerpena | - | - | 0.0 | 0.0 | 8 | 15 |
| Fuggle (U.K.) | - | - | 5.0 | 2.2 | 15 | 15 |
| | | | | | <hr/> 73 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Nottingham | 12.0 |

Pastabos

Medus dedamas prieš misos aušinimą, baigus virti