

# Kalėdos 2011 - iš salyklų

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: SavasAlus.lt  
Receptas sukurtas: 2011-09-13 14:26:54  
Receptas modifikuotas: 2011-09-13 15:37:02

OG: 1.070  
FG: 1.022  
ABV: 6.3 %  
IBU: 20  
EBC: 38  
IBU/OG: 0.28 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	7.0	5.000	73.7
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	14.7
CaraCrystal	120.1	0.250	3.7
CaraAmber	60.0	0.250	3.7
Special B	300.2	0.250	3.7
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.030	0.4
		<u>6.780</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (German)	-	-	7.8	19.8	30	40
Hallertau Mittelfruh	-	-	4.2	0.0	100	0
					<u>130</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor	11.0

## Pastabos

Salinti 66-67 C temp.

Po virimo ataušusią misą gerai aeruoti. Mielės prieš sudedant į misą patartina rehidruoti.