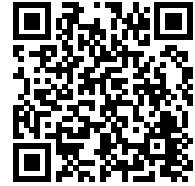


# Labanoro velnias

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Zaibys  
Receptas sukurtas: 2014-08-21 12:25:40  
Receptas modifikuotas: 2014-10-29 00:43:19

OG: 1.055  
FG: 1.015  
ABV: 5.2 %  
IBU: 15  
EBC: 67  
IBU/OG: 0.28 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	5.000	78.1
Aviečių stiebai	350.3	0.700	10.9
BEST Kvietinis tamsus salyklas	18.0	0.300	4.7
Karamelinis miežių salyklas (lietuviškas, iš "Medėjos")	220.2	0.300	4.7
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.100	1.6
		6.400	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding (U.K.)	Granulės	Virimui (kartumui)	4.0	9.7	20	60
Tradition (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)	6.0	5.7	9	60
Apelsinų žievelės	Granulės	Virimui (kartumui)	0.0	0.0	25	40
Apelsinų žievelės	Granulės	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	25	30
Džiovinti viržiai (šakelės su žiedais)	Spurgai	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	20	25
Apelsinų žievelės	Granulės	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	25	20
Džiovinti viržiai (šakelės su žiedais)	Spurgai	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	30	15
Apelsinų žievelės	Granulės	Virimui (kartumui)	0.0	0.0	25	10
Džiovinti viržiai (šakelės su žiedais)	Spurgai	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	30	5
					209	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0