

# Kalėdos 2011 - su ekstraktais

Kiekis: 17 litrų  
Efektyvumas: 40 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: SavasAlus.lt  
Receptas sukurtas: 2011-09-13 15:32:40  
Receptas modifikuotas: 2011-09-13 15:35:22

OG: 1.071  
FG: 1.023  
ABV: 6.3 %  
IBU: 20  
EBC: 44  
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2020-10-31

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)  
Miuncheno salyklas  
CaraCrystal  
CaraAmber  
Special B  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	3.400	65.6
15.0	1.000	19.3
120.1	0.250	4.8
60.0	0.250	4.8
300.2	0.250	4.8
800.6	0.030	0.6
	<u>5.180</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Perle (German)  
Hallertau Mittelfruh

### Forma Paskirtis

- -  
- -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
7.8	20.3	30	30
4.2	0.0	100	0
		<u>130</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Windsor

Kiekis (g)  
11.0

## Pastabos

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