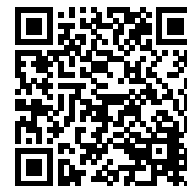


Namų derliaus 2011 #1

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Ramtyns
Receptas sukurtas: 2011-10-24 21:58:23
Receptas modifikuotas: 2011-10-27 14:35:39

OG: 1.055
FG: 1.018
ABV: 4.8 %
IBU: 32
EBC: 10
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	4.0	4.500	87.4
Sausas "Amber" ekstraktas	18.0	0.600	11.7
Caramelinis 50 EBC	50.0	<u>0.050</u>	1.0
		5.150	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Fredos Taurieji + Golden Tassels	-	-	5.5	11.5	20	60
Fredos Taurieji + Golden Tassels	-	-	5.5	10.6	20	45
Fredos Taurieji + Golden Tassels	-	-	5.5	8.9	20	30
Fredos Taurieji + Golden Tassels	-	-	5.5	1.4	<u>20</u>	3
					80	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor	12.0

Pastabos

Šviežiai džiovinti naminiai apyniai, pamaišyti lietuviški Fredos Taurieji su britiškais Golden Tassels
Salinimas 90 min prie 67 C
Virimas 60 min
Rehidruotas mieles uždaviau prie 18 C, ferm. prie 16 C

Beje, receptą inspiravo Gyčio [Sambarių APA](#) tad galima atpažinti niuansus, pažiūrėsim kaip derės su naminiais, kurių net IBU tiksliai neišaina sužinot.