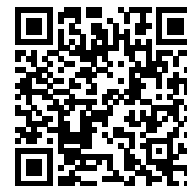


Senovinis vištienos (gaidienos) elis

Kiekis: 5 litrai
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Zaibyš
Receptas sukurtas: 2017-03-24 21:35:18
Receptas modifikuotas: 2017-04-07 12:59:51

OG: 1.050
FG: 1.015
ABV: 4.6 %
IBU: 47
EBC: 32
IBU/OG: 0.95 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------------------|--------------|-------------|------------|
| BEST Munich salyklas | 15.5 | 0.600 | 37.7 |
| BEST Heidelberg salyklas | 2.9 | 0.300 | 18.9 |
| Vištiena | 0.0 | 0.200 | 12.6 |
| Avižiniai dribsniai | 4.0 | 0.200 | 12.6 |
| BEST Kvietinis salyklas | 4.8 | 0.150 | 9.4 |
| BEST Red X salyklas | 30.0 | 0.100 | 6.3 |
| Razinos | 3.0 | 0.020 | 1.3 |
| Skrudintas kviečių salyklas (Medėja) | 1207.2 | 0.020 | 1.3 |
| | | 1.590 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------------------------|-------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Laukiniai Žaliapurvių kaimo apyniai | - | Virimui (kartumui) | 3.0 | 34.6 | 25 | 60 |
| Laukiniai Žaliapurvių kaimo apyniai | - | Aromatui (virimui) | 3.0 | 12.6 | 25 | 10 |
| | | | | | 50 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Windsor | 6.0 |

Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|------------------|------------------------|--------|--------|
| Juodieji pipirai | Antrinei fermentacijai | - | 5.0 g |

Pastabos

Pagal senelio recepta.

Vištiena supjaustoma kubeliais ir iš jos paverdamas tirštas sultinys su razinomis, kuris vėliau supilamas misos virimo metu. Mėsa ir razinos sudedami į pirmine fermentacija, jai ipusejus. Druskos minimalus kiekis, kad nesustabdytu fermentacijos.