

Hiustonai, mes turime Antaną!

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 61 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2017-10-28 09:59:36
Receptas modifikuotas: 2017-12-19 14:17:16

OG: 1.052
FG: 1.012
ABV: 5.4 %
IBU: 18
EBC: 7
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	6.000	100.0
		6.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Apollo	Spurgai	Virimui (kartumui)	19.0	17.9	10	40
Ahtanum	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.8	0.0	30	0
					40	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager S-23 (antra karta)	200.0

Pastabos

22 virimui, **Hiustonai, mes turime Antaną! (saldusis lageris)**
Tai istorija, kai raketoje vietoje vandens rado Antano alaus.

S-23 antras užėjimas
Virta 2017-11-04
Pilstyta 2017-12-02

Pradinis vandens kiekis 18 l
Antroko tekinimas 14 l
Salinta xxx? (pilta į 77), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Batch sparging.

Virta 75 min.

Pradinis OG BRIX 13
Galutinis FG BRIX 3

Startas su 23 C iškart dedant į 12 C aplinką, fermentacija prie 12C, dvi savaites.
Dvi savaitės perpylus į stiklinį nuskaidrėjimui
(ateityje geriau tris pradiniame kibire ir viskas, per mažai mielių lieka buteliuose).

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l. Kelias pirmas dienas pavartoma.

Mielės 0 E
Salyklas 6 E
Apyniai 3 E