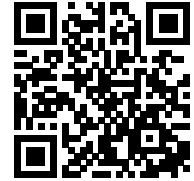


# Vaipas 1

Kiekis: 28 litrai  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2018-04-23 14:47:35  
Receptas modifikuotas: 2018-04-29 09:45:40

OG: 1.061  
FG: 1.012  
ABV: 6.4 %  
IBU: 18  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	8.500	100.0
		<u>8.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	Spurgai	Virimui (kartumui)	13.2	13.7	20	25
Hallertau Mittelfruh	Spurgai	Aromatui (virimui)	4.6	2.5	20	10
Hallertau Mittelfruh	Spurgai	Aromatui (virimui)	4.6	2.1	<u>30</u>	5
					70	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70	24.0

## Pastabos

29 virimui, **Vaipas 1**

Galima sakyti truko 7,5 valandas vietoje 6, lėčiau tekinta, ilgiau trunka didesnį kiekį užvirti ir šaldyti.

Virta 2018-04-28  
Pilstyta 2018-xx-xx

Pradinis vandens kiekis 20 l  
Antroko tekinimas 20 l  
Salinta 71 (pilta į 79), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai

Virta 75 min. Nelabai stipriai, dangtis smarkiai atidengtas.

Pradinis OG 15 BRIX (prieš virimą 14)  
Galutinis FG xxxxxx BRIX  
pH prieš virimą 6.53  
pH po virimo 6,74  
pH xxxxxx po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 C iškart dedant į 11 C aplinką, fermentacija prie 11 C, tris savaites.  
Pilstoma į butelius vienai savaičiai.

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l.

Mielės 7,2 E  
Salyklas 5,1 E  
Apyniai 3 E