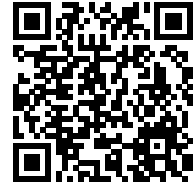


# Vasarinis kristalas

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2018-06-09 12:00:10  
Receptas modifikuotas: 2018-06-25 16:15:43

OG: 1.043  
FG: 1.008  
ABV: 4.6 %  
IBU: 18  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	6.000	100.0
		<u>6.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	Spurgai	Virimui (kartumui)	13.2	13.1	20	20
Crystal	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.7	3.3	30	10
Crystal	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.7	1.8	<u>30</u>	5
					80	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70 2 karta	400.0

## Pastabos

32 virimui, **Vasarinis kristalas**

8 valandos.

Virta 2018-06-09  
Pilstyta 2018-06-25

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l  
Salinta 68,5 (pilta į 73), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai

Virta 75 min. Nelabai stipriai, dangtis vidutiniškai atidengtas.

Pradinis OG 11 BRIX (prieš virimą 10)  
Galutinis FG 2 BRIX  
pH prieš virimą xxxxx  
pH po virimo 6,91  
pH 5,13 po fermentacijos pilstant.

Startas su 24 C iškart dedant į 16 C aplinką, fermentacija prie 16 C, dvi savaites.  
Pilstoma į butelius vienai savaičiai.

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

Mielės 0 E  
Salyklas 4 E (0,6 E - 1 kg)  
Apyniai 6 E