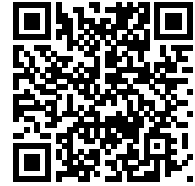


# #7 Jovaru™ Farmhouse

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 50 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Awtas  
Receptas sukurtas: 2019-04-25 16:16:56  
Receptas modifikuotas: 2019-06-02 16:26:44

OG: 1.050  
FG: 1.006  
ABV: 5.7 %  
IBU: 21  
EBC: 18  
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-14

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                  | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Briess Munich (LME)          | 20.0         | 1.500        | 83.3       |
| Briess Sparkling Amber (DME) | 25.0         | 0.300        | 16.7       |
|                              |              | <u>1.800</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas | Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Centennial  | Granulės | Virimui (kartumui) | 10.8   | 10.5 | 4          | 60     |
| Centennial  | Granulės | Virimui (kartumui) | 10.8   | 10.0 | 5          | 30     |
| Centennial  | Granulės | Aromatui (virimui) | 10.8   | 0.0  | 5          | 0      |
|             |          |                    |        |      | <u>14</u>  |        |

## Mielės

| Pavadinimas                            | Kiekis (g) |
|--|------------|
| Jovaru™ Lithuanian Farmhouse (OYL-033) | 29.0       |

## Priedai

| Pavadinimas            | Paskirtis  | Laikas  | Kiekis |
|------------------------|------------|---------|--------|
| Whirlfloc Tabletės 1/4 | Virimui    | 10 min. | 0.3 g  |
| Cukrus                 | Buteliuose | -       | 60.0 g |

## Pastabos

Jau po biski syla oras ir greit nebelabai kas ir fermentuos. Nusprendžiau išbandyti mieles, kurios nebijo aukstu (iki +35C) temperatūrai ir, tikiuosi, galesiu naudoti vasarą.

Bandysiu 2 rusių mieles: "Jovaru™ Lithuanian Farmhouse (OYL-033)" ir "Hornindal Kveik (OYL-091)"

Abiem atvejais receptas bus tas pats, tik skirtingos mieles.

Fermentuoti planuoju 1 savaitę ir tada pilstyti (butelius).

Šiuo metu lauke dar nekaršta (~+25C) tai fermentuos kas kur ~+28-30C.

Cukrus +.3% ABV