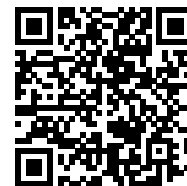


#8 Hornindal Kveik

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 50 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: Awtas
Receptas sukurtas: 2019-06-02 02:36:25
Receptas modifikuotas: 2019-06-02 20:01:13

OG: 1.050
FG: 1.010
ABV: 5.2 %
IBU: 21
EBC: 18
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-20

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) |
|---------------------------|------------|
| Hornindal Kveik (OYL-091) | 29.0 |

Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|------------------------|------------|---------|--------|
| Whirlfloc Tabletės 1/4 | Virimui | 10 min. | 0.3 g |
| Cukrus | Buteliuose | - | 70.0 g |

Pastabos

Fermentuoti planuoju 1 savaitę ir tada pilstyti (butelius).
Fermentuosis kažkur ~+27-29C.
Mieles sudejau +30C
Cukrus +.3% ABV