

K`ADAGIO (4 x retro)

Kiekis: 30 litrų
Efektyvumas: 86 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2020-02-08 18:34:17
Receptas modifikuotas: 2020-02-18 22:00:54

OG: 1.053
FG: 1.001
ABV: 6.8 %
IBU: 37
EBC: 27
IBU/OG: 0.71 (ryškus apynių skonis)



2026-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Chevallier Heritage salyklas	3.0	5.000	71.4
Rugių salyklas*	80.6	1.000	14.3
TF avižų salyklas*	80.6	1.000	14.3
		<u>7.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Klonas Nr. 8 (savaiminukas)	Spurgai	Pirmam misos apyniavimui	1.0	12.4	150	60
Fredos Taurieji	Spurgai	Pirmam misos apyniavimui	2.0	24.8	<u>150</u>	60
					300	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Žemuogių pievelės (starteris)	2500.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kadagio šakelės	Salinimui	60 min.	2.0 kg
Kadagio šakelės	Salinimui	60 min.	2.0 kg
Kadagio uogos	Pirminei fermentacijai	5 d.	10.0 g

Pastabos

Žemaitišks kadugių, ruoduos.

Salinam tirštai (1:2) 62C, skiedžiam iki 1:3.5 verdančiu vandeniu, pridedam apynius, baigiam salinti prie 72-74C, pusę valandos-valandą mentalą paverdam, pabaigoje kadagių šakų ir keptą salyklo kepalą (iš rugių ir avižų) įdėdami, taikiai nutekinam, praplovimui naudodami kadagių arbatą. Šaldom, užduodam mieles.

*-keptinio garbei.