

# Kepimo mielių alus

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 69 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2025-11-07 13:28:20  
Receptas modifikuotas: 2025-11-28 17:36:16

OG: 1.061  
FG: 1.016  
ABV: 5.9 %  
IBU: 8  
EBC: 42  
IBU/OG: 0.14 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Miuncheno salyklas	40.0	6.000	100.0
		6.000	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Cascade (US)	Granulės	Virimui (kartumui)	7.1	7.4	15	20
Cascade (US)	Granulės	Aromatui (virimui)	7.1	1.1	30	1
					45	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Kepimo mielės	14.0

## Pastabos

94 virimui, **Kepimo mielių (jei kam įdomu rezultatas ir skonis, nelabai ir skiriasi nuo kitų tarkim T-58 lygiai tas pats rezultatas gaunasi :))**

6 valandos.

Virta 2025-11-10

antrine 2025-11-17

Pilstyta 2025-11-22

Pradinis vandens kiekis 15 l, 50 min mashing.  
Antroko tekinimas 13 l, 75C  
Salinta 69 (pilta į 75), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 50 min.  
Filtruota lėtai.

OG xxxx prieš virimą.

Virta 20 min. Stipriai su Vulkanu, dangtis truputį atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 15 BRIX

Galutinis FG 4 BRIX  
pH po virimo xxxxx,  
pH xxxx po fermentacijos pilstant.

Startas su 22 C iškart dedant į +20 C aplinką, fermentacija 7 d. be judinimo, 6 d. antrinė prie +13.  
Pilstoma į butelius.

Pilstymas į butelius ir gazavimas nubrauktas šaukšteliis cukraus (3-4 gr/l).

Mielės 20 ct  
Salyklas 6,72 E (1,12 E - 1 kg)

Apyniai 0,018 \* 45 --- 0,81 E:

Styrian Aurora 90 g - 1,62 E (18 E - 1kg, 0,018 Eur gramas )