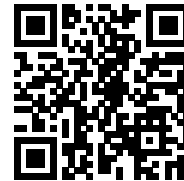


# Adapteo

Kiekis: 32 litrai  
Efektyvumas: 89 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2025-12-07 21:26:40  
Receptas modifikuotas: 2026-01-02 13:16:28

OG: 1.052  
FG: 1.012  
ABV: 5.3 %  
IBU: 21  
EBC: 16  
IBU/OG: 0.40 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	8.5	6.000	98.0
Special B salyklas	291.4	0.120	2.0
		<u>6.120</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Motueka	Granulės	Virimui (kartumui)	5.2	21.1	50	60
Opus	Granulės	Aromatui (virimui)	6.1	0.0	20	0
Styrian Goldings (žali, Poderiškių)	Spurgai	Aromatui (virimui)	4.0	0.0	300	0
Opus	Granulės	Sausam apyniavimui	6.1	0.0	<u>15</u>	0
					385	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
LalBrew Pomona™	11.0
AQ 23	5.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Rabarbarai	Virimui	-	810.0 g
Braškės (liofilizuotos)	Antrinei fermentacijai	5 d.	40.0 g
Rozmarinas	Antrinei fermentacijai	5 d.	15.0 g
Vanilė	Antrinei fermentacijai	5 d.	7.0 g
Madagaskaro ilgieji pipirai	Antrinei fermentacijai	5 d.	5.0 g
Lauro lapai	Antrinei fermentacijai	5 min.	2.0 g

## Pastabos

69C singlas, 2/4/6 druskos, rimtai chloridinis profilis.

Analitė:

122.8 17.0 41.0 146.7 47.8, ratio 0.3, too malty

Rūgštinimas iki 5.3 pH tik salinimui pasibaigus 5.32 ml f.r, nes alfa geriau dirba 5.6-5.8 pH diapazone.

Opus 20 gr. - 81-76C 10 min vonelė kartu su šaldytais rabarbarais, Styrian - 95C ir gan greitas nušaldymas žemiau 80C. Opus 15 gr. kartu su mielėmis fermentacijos pradžioje skaidrumo efektui išgauti. Nereikia miglų.

Fermentacija 18C, pabaigoje keliant iki 21C

Antrinė - skirti j du atskirus alus ir turēt Barbarą/rozMariną beigi braškinę Barbie

2025 12 13 vakare perpilta j du atskirus fermenterius su skirtingais priedais. Dviem pakankamai skirtingiems alums gauti. SG ir FG, ko gero, atitinka - 3.2 Plato. Alus dar drumstas, bet nemanau, kad labai sujudētų. Gal kažkiek vos.