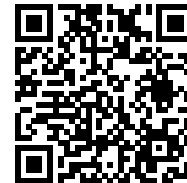


Švėntis vundou

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Alternatyvus cukraus alus
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2025-12-28 21:54:08
Receptas modifikuotas: 2026-01-06 22:33:21

OG: 1.000
FG: 1.000
ABV: 0.0 %
IBU: 6
EBC: 0
IBU/OG: 20.31 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Gliukozė	0.0	0.010	100.0
		0.010	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Superdelic	Granulės	Aromatui (virimui)	10.0	6.5	7	7
Superdelic DIP	Granulės	Aromatui (virimui)	10.0	0.0	25	0
Nektaronas DIP	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	0.0	25	0
Nektaronas	Granulės	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	25	0
Superdelic	Granulės	Sausam apyniavimui	10.0	0.0	25	0
					107	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
London Fog	3.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Obuolių rūgštis	Virimui	10 min.	8.0 g
Kalcio chloridas	Virimui	10 min.	2.0 g
Kalcio sulfatas (gipsas)	Virimui	10 min.	0.5 g

Pastabos

Hop water. Gliukozė tik, kad receptas "nekvailiotų", (tiesa, yra dvi nuomonės - reikia arba nereikia trupučio gliukozės).

Pusė litro 77C vandens DIP apyniams ir tegul pastovi.

Užvirti vandenį su druskom ir rūgštimi, pavirti 10 min., flameout`e sudėti 7 minučių apynius. Po to šaldyti, supilti DIP ir užduoti mieles kartu su sauso apyniavimo apyniais. Trys dienos biotransfermentacija, dvi - šaltai. Pilstom, gazuojam, džiaugiamės.