

# Fibonacci sequence

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 90 %  
Stilius: Eksperimentinis alus  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2026-01-12 21:53:42  
Receptas modifikuotas: 2026-03-10 17:24:39

OG: 1.048  
FG: 1.007  
ABV: 5.4 %  
IBU: 16  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                                 | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|---|--------------|--------------|------------|
| Chateau Pilsner salyklas                    | 6.0          | 1.600        | 50.0       |
| Chateau Spelta salyklas                     | 4.0          | 0.800        | 25.0       |
| Juodieji ryžiai                             | 2.0          | 0.400        | 12.5       |
| Fonio (Laiboji pirštuolė, Digitaria exilis) | 3.0          | 0.200        | 6.3        |
| Viking Dextrin salyklas                     | 4.5          | 0.100        | 3.1        |
| Crisp Torrefied Wheat                       | 5.2          | 0.100        | 3.1        |
|   |              | <u>3.200</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas    | Forma    | Paskirtis                | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------|----------|--------------------------|--------|------|------------|--------|
| Chinook        | Granulės | Pirmam misos apyniavimui | 13.0   | 15.8 | 7          | 80     |
| Centennial DIP | Granulės | Aromatui (virimui)       | 10.5   | 0.0  | 14         | 0      |
| Chinook DIP    | Granulės | Aromatui (virimui)       | 13.0   | 0.0  | 28         | 0      |
|                |          |                          |        |      | <u>49</u>  |        |

## Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------|------------|
| House ale   | 11.0       |

## Priedai

| Pavadinimas                                      | Paskirtis              | Laikas | Kiekis |
|--|------------------------|--------|--------|
| Mėlynoji balnapupė (Clitoria ternatea), žiedai   | Virimui                | 2 min. | 20.0 g |
| Tikroji levanda (Lavandula angustifolia), žiedai | Virimui                | 2 min. | 10.0 g |
| Baltieji pipirai                                 | Pirminei fermentacijai | 6 d.   | 5.0 g  |

## Pastabos

Levandų ūkiui (Mockūnai, Biržų r.) skiriama. Niekada nesižavėjau levandomis aluje, bet savininkų entuziazmo gaivalas "nulaužė".

Čiaupo, 9/16, druskos 2/0/0/2, 3.17 ml f.r. 5.4 pH

Analitė:

111.5 17.0 6.0 58.1 67.6

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=NJ8XNVB>

Ryžius išvirti parūgštintame vandenyje (30-40 min.). Fonio išvirti (900 ml vandens) ir palaikyti bent 10, geriau 15 min. šiltai

Užsalinti salyklą 63C ir sudėti virtuosius. Palaikyti 20 min.

Kelti iki 72C 30 min.

-----  
2026 03 06 d. FG 2.0 P, net kažkiek daugiau, nei tikėjau iš House mielių. Pridėjau 10 g balnapupių, bo trūko man spalvos. Geras.