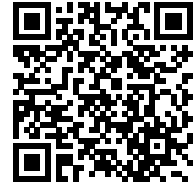


# Labanoro ragana

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: pingvi  
Receptas sukurtas: 2012-10-22 22:22:24  
Receptas modifikuotas: 2012-10-22 22:35:11

OG: 1.055  
FG: 1.015  
ABV: 5.3 %  
IBU: 25  
EBC: 34  
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Biržų salyklininko salyklas  
CaraCrystal  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	5.000	89.3
120.1	0.500	8.9
900.7	<u>0.100</u>	1.8
	5.600	

## Apyniai

### Pavadinimas

Nugget  
Nugget  
Šimkūnaitės žolelių mišinys nervams

### Forma

-  
-  
-

### Paskirtis

-  
-  
-

### AA (%)

12.0  
12.0  
1.0

### IBU

13.2  
11.6  
0.0

### Kiekis (g)

10  
10  
70  
90

### Laikas

60  
40  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Salyklas užpilamas 77 C vandeniu -> 64 C  
1/3 kaitiname iki 73 C. Laikome 20 min. Užverdame ir verdame 10 min.  
Sudedame atgal į salinimo kubilą, užkeliame temperatūrą iki 68C.  
Toliau saliname 30 min.

Šimkūnienės žolelės plikomos pagal receptą, supilama į misą.