

# Smaguris

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 42 %  
Stilius: Klonuotas alus  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2013-02-17 22:35:20  
Receptas modifikuotas: 2013-06-15 13:55:55

OG: 1.103  
FG: 1.018  
ABV: 11.3 %  
IBU: 100  
EBC: 32  
IBU/OG: 0.97 (dominuoja apynių skonis)



2025-04-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pearl Pale Ale  
Abbey Malt salyklas  
CaraBelge salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 6.0          | 8.000       | 88.9       |
| 45.0         | 0.500       | 5.6        |
| 30.0         | 0.500       | 5.6        |
|              | 9.000       |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

| Pavadinimas                                           | Forma | Paskirtis |
|-------------------------------------------------------|-------|-----------|
| Sterling                                              | -     | -         |
| Sterling (pirmas misos apyniavimas)                   | -     | -         |
| Sterling                                              | -     | -         |
| Prancūziško ąžuolo drožlės, vidutiniškai - skrudintos | -     | -         |

| AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 6.7    | 64.0 | 75         | 60     |
| 6.7    | 21.3 | 25         | 60     |
| 6.7    | 14.8 | 35         | 15     |
| 0.0    | 0.0  | 10         | 5      |
|        |      | 145        |        |

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 3655 | PC Belgian Schelde Ale Yeast (mielių pyragas)

Kiekis (g)  
500.0

## Pastabos

Salinimas:  
~61-64°C - 135 min. + 3g CaSO4  
~10 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.  
--> 65°C  
Išviso 180 min.  
pH ~ 5,4

Prieš verdant: G = 1,084 V = 13,0 l  
Prieš fermentuojant: G = 1,104 V = 11,2 l

Fermentacija:  
Aplinkos temperatūra: ~26°C

Dėkui Runcei už apynius.  
Arčio nurodymu išviriau stiprų belgišką alų :)

Abbey Quadrupel