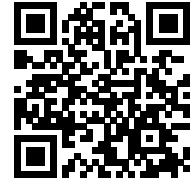


# Gregorius

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Altbier  
Aludaris: Tomas Žeimys  
Receptas sukurtas: 2013-04-15 14:06:42  
Receptas modifikuotas: 2014-03-16 10:11:08

OG: 1.049  
FG: 1.012  
ABV: 4.8 %  
IBU: 38  
EBC: 35  
IBU/OG: 0.77 (ryškus apynių skonis)



2026-06-16

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Munich Dark salyklas  
BEST Pilsen salyklas  
BEST Caramel Light salyklas  
Skrudintas kviečių salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
25.0	2.000	39.2
4.0	1.500	29.4
30.0	1.500	29.4
900.7	0.100	2.0
	<u>5.100</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz Spurgai Virimui (kartumui)  
Saaz Spurgai Virimui (kartumui)  
Saaz Spurgai Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.0	21.2	50	60
4.0	16.3	50	30
4.0	0.0	<u>50</u>	0
		150	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)  
13.0

## Pastabos

67C -> 90 min.  
78C -> Tekinimas

Pirminė fermentacija: 7 dienos  
Antrinė fermentacija: 7 dienos  
Išpilstytas alus laikomas 5 dienas šiltai, vėliau tris savaites lageriuojamas.