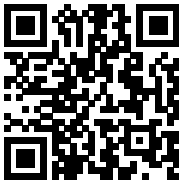


# Septyni

Kiekis: 40 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Saldus stautas  
Aludaris: pofke  
Receptas sukurtas: 2013-04-17 22:51:14  
Receptas modifikuotas: 2013-04-21 20:54:56

OG: 1.052  
FG: 1.014  
ABV: 5.0 %  
IBU: 29  
EBC: 64  
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2025-06-21

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                                | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------------------------|--------------|-------------|------------|
| Miuncheno salyklas                         | 15.0         | 5.000       | 50.0       |
| Pilsnerio salyklas                         | 3.0          | 3.800       | 38.0       |
| Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black' | 1401.1       | 0.500       | 5.0        |
| Naminis biskvitinis salyklas               | 75.1         | 0.250       | 2.5        |
| Skrudintas 5 dribsnių mišinys              | 30.0         | 0.250       | 2.5        |
| Alutekso karamelinis salyklas              | 230.2        | 0.100       | 1.0        |
| Lengvai parūkytas pilsnerio salyklas       | 15.0         | 0.100       | 1.0        |
|                                            |              | 10.000      |            |

## Apyniai

| Pavadinimas         | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Magnum              | -     | -         | 13.0   | 29.4 | 40         | 60     |
| Šalto salinimo misa | -     | -         | 0.0    | 0.0  | 5000       | 20     |
|                     |       |           |        |      | 5040       |        |

## Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------|------------|
| Safale S-04 | 22.0       |

## Pastabos

Visi slyklai ir grūdai, išskyrus Miuncheno ir pilsnerio slyklus, iš vakaro užpilami 5 l kambario temperatūros virinto vandens ir paliekami ~12-16h.

Miuncheno+pilsnerio salinama paprastai. Nutekinta misa užverdama. Iki virimo pabaigos likus 20 min. supilama šalto salinimo misa.