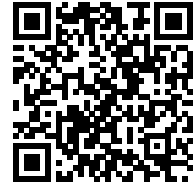


Septintinis

Kiekis: 27 litrai
Efektyvumas: 54 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-08-17 10:55:21
Receptas modifikuotas: 2013-10-22 20:43:19

OG: 1.062
FG: 1.006
ABV: 7.3 %
IBU: 110
EBC: 19
IBU/OG: 1.77 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|---------------|------------|
| Vokiškas pilsnerio salyklas (rūkytas) | 3.0 | 2.500 | 25.0 |
| Vienos salyklas | 7.0 | 2.500 | 25.0 |
| Vokiškas kvietinis salyklas (šviesus) (rūkytas) | 4.0 | 2.500 | 25.0 |
| Vokiškas miuncheno salyklas (rūkytas) | 25.0 | 2.500 | 25.0 |
| | | <u>10.000</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--|---------|--------------------------|--------|------|------------|--------|
| Kadagio kankorėžiai (Juniperus communis) | - | Virimui (kartumui) | 1.0 | 7.0 | 100 | 45 |
| Marynka (pavirt ruošiant vandenį salint) | Spurgai | Virimui (kartumui) | 8.3 | 87.5 | 150 | 45 |
| Marynka (pavirt trejetoj litrų misos) | Spurgai | Virimui (kartumui) | 8.3 | 15.8 | 50 | 15 |
| Kanapių lapai (Cannabis sativa), pavirt trejetoj litrų misos | - | Virimui (kartumui) | 0.0 | 0.0 | 25 | 15 |
| Kanapių lapai, karšton mison prieš aušinant | - | Pirmam misos apyniavimui | 0.0 | 0.0 | 25 | 0 |
| Marynka (sausas apyniavimas) | Spurgai | Sausam apyniavimui | 8.3 | 0.0 | <u>50</u> | 0 |
| | | | | | 400 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|--------------|------------|
| Safbrew S-33 | 12.0 |

Pastabos

Salinimas:
~56-62°C - 360 min. + 5g NaCl
~11 litrų mentalo pavirinimas - 15 min.
--> 72 °C - 30 min.
Išviso 420 min.
pH ~ 5,5

Fermentacija:
Aplinkos temperatūra: ~20°C

Dėkui Linui už juodalksnio ir uosio malkom išrūkytus salyklus.