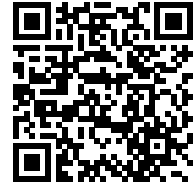


Samogitian X-mas Thyme

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 62 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Andrejus
Receptas sukurtas: 2013-11-24 04:01:22
Receptas modifikuotas: 2014-04-19 16:38:13

OG: 1.060
FG: 1.022
ABV: 5.0 %
IBU: 49
EBC: 41
IBU/OG: 0.81 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Maltosa)	3.0	6.000	75.0
CaraHell	25.0	1.000	12.5
CaraAmber	60.0	0.500	6.3
Medus	2.0	0.250	3.1
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.250	3.1
		<u>8.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Simcoe	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	13.0	21.8	15	75
Simcoe	Granulės	Virimui (kartumui)	13.0	17.4	15	45
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)	13.0	9.4	<u>15</u>	15
					45	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
MauriBrew Ale 514	12.0

Pastabos

Salinimas prie 74 oC 70 min. Užvirinama ir verdama 60 min. Sudedami apyniai, verdama 30 min. Sudedami antri apyniai, verdama 30 min. Sudedami aromatiniai apyniai, čiobreliai (10 g) verdama 15 min. Pabaigoj idedama medaus, imbiero ir citrinų sulčių užpilo (250 g). Atvėsinus iki 26 oC, sudedamos mielės ir aeruojama 15 min. Pirmą fermentaciją 8 paras prie 22 oC. Išpilstomas į 1 l butelius su 9 g cukraus. Išlaikomas 2 paras prie 22 oC. Brandinimas 21 para prie 5 oC.