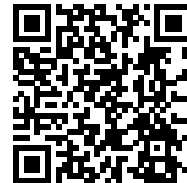


# Aštuoni kilai

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: andrius.rk  
Receptas sukurtas: 2013-12-23 11:48:37  
Receptas modifikuotas: 2013-12-23 11:52:12

OG: 1.052  
FG: 1.014  
ABV: 5.0 %  
IBU: 33  
EBC: 29  
IBU/OG: 0.63 (ryškus apynių skonis)



2026-05-06

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto	5.0	4.000	49.4
Nedaiginti kviečiai	3.0	3.000	37.0
BEST Red X salyklas	30.0	1.000	12.3
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	900.7	0.100	1.2
		<u>8.100</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Warrior	Granulės	-	16.7	18.9	10	60
Warrior	Granulės	-	16.7	6.9	10	10
Warrior	Granulės	-	16.7	5.1	10	7
Amarillo	Granulės	-	8.9	2.0	<u>10</u>	5
					40	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Muntons šlapios II karta	12.0

## Pastabos

+11L 57C -> 52C 25min baltyminė pauzė  
+5L 100C -> 65C 60min salinimas ->11L misos (šokoladinis salyklas tik šiame etape)  
+18L 82C -> 74C 15min pauzė -> 15L misos, viso 26L  
5min iki virimo pabaigos 1 sėkla kardamono ir 5g kalendros sėklų