

Saulala

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 72 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2014-02-23 23:42:32
Receptas modifikuotas: 2014-09-14 16:11:05

OG: 1.070
FG: 1.007
ABV: 8.3 %
IBU: 14
EBC: 14
IBU/OG: 0.19 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-------------------------|--------------|--------------|------------|
| Halcyon Pale Ale | 6.0 | 4.200 | 64.6 |
| Vynuogių koncentratas | 3.0 | 0.900 | 13.8 |
| Medus | 24.0 | 0.900 | 13.8 |
| BEST Kvietinis salyklas | 4.0 | 0.500 | 7.7 |
| | | <u>6.500</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Simcoe | Granulės | Virimui (kartumui) | 11.7 | 13.5 | 12 | 60 |
| Šafranas | - | Aromatui (virimui) | 0.0 | 0.0 | <u>1</u> | 0 |
| | | | | | 13 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|------------------|------------|
| Safale US-05(56) | 360.0 |

Pastabos

Šafranas ir pasterizuotas medus - flame out. Vynuogės - po dviejų trijų parų, po intensyvumo piko. Salinimas žemesnei atenuacijai, bo ir medaus, ir vynuogių esama - 50/64/70/76- 10/10/70/tekinam.
Vanduo 14/18, + 1 gr gipso + 2 gr CaCl + 72 ml 10% f.r. salinimui ir 60 ml tekinimui.