

'20' Jubiliejinis stiprusis su prieskoniais

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 58 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: vidmantas
Receptas sukurtas: 2011-08-21 19:41:14
Receptas modifikuotas: 2014-02-17 08:55:59

OG: 1.100
FG: 1.024
ABV: 9.9 %
IBU: 62
EBC: 53
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Viking malt pilsnerio salyklas	4.0	3.000	41.2
Kupiškio pilsnerio salyklas	3.0	2.500	34.3
Vienos salyklas	7.0	1.500	20.6
Special B	400.3	0.130	1.8
Chocolate Dehusked	800.6	0.100	1.4
Chocolate	900.7	0.050	0.7
		<u>7.280</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	14.5	16.5	10	60
Pacific Gem (New Zealand)	-	-	10.0	7.3	7	45
Nugget	-	-	15.1	21.3	15	35
Tradition (German)	-	-	4.5	3.1	8	30
Kalendra	-	-	1.0	0.8	15	15
Kanapiu seklos (skrudintos)	-	-	1.0	1.1	20	15
Nugget	-	-	12.0	6.8	10	15
Kadagio uogos	-	-	1.0	0.6	10	15
Nugget	-	-	12.0	4.1	15	5
Džiovintos slyvos	-	-	1.0	0.0	150	0
Razinos	-	-	1.0	0.0	<u>150</u>	0
					410	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safbrew T-58	11.0

Pastabos

Razinos su džiovintomis slyvomis sumalamos ir dedamos į vėstančią 80-78C misą pasterizacijai bei keliauja į pirminę fermentaciją. Ačiū audrylai ir arčiui už patarimus.

Mielės rehidruotos, naudoti maisto papildai
Virimas 90 min