

# Kiaule Ruke

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Klasikinis rūkytas alus  
Aludaris: Kiaulė Rūkė  
Receptas sukurtas: 2014-06-17 10:51:10  
Receptas modifikuotas: 2014-06-17 10:51:48

OG: 1.052  
FG: 1.010  
ABV: 5.5 %  
IBU: 22  
EBC: 42  
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-08

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	60.0	2.800	53.9
Rūkytas salyklas ('Rauchmalz')	15.0	2.000	38.5
CaraAmber	60.0	0.200	3.9
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.160	3.1
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.030	0.6
		<u>5.190</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	-	16.0	19.7	12	60
Paprika	-	-	0.0	0.0	8	15
Paprika	-	-	0.1	0.0	6	5
Bravo	-	-	16.0	2.6	8	5
Skrudinta Sonine	-	Sausam apyniavimui	0.0	0.0	100	0
Paprika	-	Sausam apyniavimui	0.0	0.0	19	0
					<u>153</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0
Safale S-04	12.0

## Pastabos

Single 65C 1.5h  
Lazdynėlių krano vanduo +5 RO.  
+3 gr CaCl  
+1 gr NaCl

Per neapsižūrėjimą sudėta Nottingham mielės, po 12h sudėta Safale S-04 mielės.

Po pirminės 11 litrų supilstyta prieš darant antrinę su Paprika ir Bekonu.