

Nevirtas

Kiekis: 6 litrai
Efektyvumas: 45 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2011-10-24 09:36:05
Receptas modifikuotas: 2011-11-04 08:57:19

OG: 1.040
FG: 1.008
ABV: 4.2 %
IBU: 46
EBC: 7
IBU/OG: 1.15 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Biržų salyklas	3.0	1.780	100.0
		<u>1.780</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Challenger (U.K.)	-	-	6.5	46.2	<u>22</u>	30
					22	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Sausos kepimo mielės	4.0
Brewferm Top	3.0

Pastabos

Salinimas:
~50-60 °C - 90 min.
--> 80 °C

Apynius 30 min. paviriau poroj litrų vandens.
Paskui pripyliau reikiamą kiekį vandens ir salinau įprastai su visais apyniais.
Nutekinęs ataušinau ir užpyliau mielių.

Labai mažas efektyvumas, per ilgai palaikiau žemesnėję temperatūroj ir kiekis gavosi truputi didesnis.
Spalva tamsesnė, šviesiai ruda.
Mielės - du pakeliai nuo Klingų giros.