

# Namų derliaus 2011 #1

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Ramtyns  
Receptas sukurtas: 2011-10-24 21:58:23  
Receptas modifikuotas: 2011-10-27 14:35:39

OG: 1.055  
FG: 1.018  
ABV: 4.8 %  
IBU: 32  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	4.0	4.500	87.4
Sausas "Amber" ekstraktas	18.0	0.600	11.7
Caramelinis 50 EBC	50.0	0.050	1.0
		<u>5.150</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Fredos Taurieji + Golden Tassels	-	-	5.5	11.5	20	60
Fredos Taurieji + Golden Tassels	-	-	5.5	10.6	20	45
Fredos Taurieji + Golden Tassels	-	-	5.5	8.9	20	30
Fredos Taurieji + Golden Tassels	-	-	5.5	1.4	<u>20</u>	3
					80	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor	12.0

## Pastabos

Šviežiai džiovinti naminiai apyniai, pamaišyti lietuviški Fredos Taurieji su britiškais Golden Tassels  
Salinimas 90 min prie 67 C  
Virimas 60 min  
Rehidruotas mieles uždaviau prie 18 C, ferm. prie 16 C

Beje, receptą inspiravo Gyčio [Sambarių APA](#) tad galima atpažinti niuansus, pažiūrėsim kaip derės su naminiais, kurių net IBU tiksliai neišaina sužinot.