

# Deep South

Kiekis: 4 litrai  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis  
Aludaris: js  
Receptas sukurtas: 2016-06-28 17:47:25  
Receptas modifikuotas: 2016-07-26 23:33:11

OG: 1.050  
FG: 1.006  
ABV: 5.8 %  
IBU: 48  
EBC: 25  
IBU/OG: 0.95 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Marris Otter salyklas  
Special B salyklas  
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	1.000	94.3
292.0	0.050	4.7
300.6	0.010	0.9
	<u>1.060</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

East Kent Golding  
Mosaic  
Ahtanum  
Cascade (US)

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.1	15.7	5	60
12.0	28.3	5	30
3.8	2.3	5	5
6.9	1.7	<u>2</u>	5
		17	

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M54 Californian Lager

### Kiekis (g)

3.0

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

10 min.

### Kiekis

1.0 g

## Pastabos

Black Dehusked dėjau 0.002 kg, bet tokių mažų skaičių neleidžia įvesti.  
Skaičiuoklėj pakoregavau salyklo EBC  $1500 / 5 = 300$  ir padidinau iki  $0.002\text{kg} * 5 = 0.01\text{kg}$ .

### Salinimas:

30 min 60C->64C  
30 min 64C->65C  
30 min 65C->68C  
30 min 68C->71C  
30 min 71C->74C

"tekinimas":

2.5L 80C