

K4lėdos

Kiekis: 45 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: rudėnis
Receptas sukurtas: 2016-10-25 11:06:11
Receptas modifikuotas: 2016-11-21 12:09:16

OG: 1.052
FG: 1.010
ABV: 5.4 %
IBU: 25
EBC: 36
IBU/OG: 0.49 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter salyklas	5.0	9.000	82.4
BEST Melanoidin salyklas	70.7	1.000	9.2
Crystal malt	130.2	0.700	6.4
BEST Chocolate salyklas	901.4	0.220	2.0
		<u>10.920</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Goldings	-	Virimui (kartumui)	4.0	20.2	100	60
Fuggle (UK)	-	Aromatui (virimui)	5.2	5.2	<u>100</u>	5
					200	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	10.0
Mangrove Jack's M42 New World String Ale	10.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Cinamonas	Virimui	10 min.	1.0 g
Vanilė	Virimui	10 min.	1.0 g
Gvazdikėljai	Virimui	10 min.	1.0 g
Apelsinų žievelė	Virimui	10 min.	1.0 g

Pastabos

Salinimas ~ +65C / 60min.
Virimas 90min.
Prieskoniai maišelyje, išimti prieš šaldant.
Mielės rehidratuoti 15min. +30C
Fermentavimas +21C