

Kalėdos 2016

Kiekis: 31 litrų
Efektyvumas: 85 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Tomas
Receptas sukurtas: 2016-10-30 13:41:20
Receptas modifikuotas: 2016-11-19 13:28:00

OG: 1.076
FG: 1.017
ABV: 7.8 %
IBU: 28
EBC: 68
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas
BEST Munich salyklas
Crystal malt
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'
BEST Black salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	6.000	65.2
15.5	2.000	21.7
130.8	0.600	6.5
804.8	0.400	4.3
1157.2	0.200	2.2
	<hr/> 9.200	

Apyniai

Pavadinimas

Styrian Goldings

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

4.1

IBU

28.1

Kiekis (g)

100

Laikas

60

100

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)

23.0

Priedai

Pavadinimas

Vanilinis cukrus pagal skonį prieš išpilstant
Vanilė (ankštis)

Paskirtis

-
Virimui

Laikas

-
5 min.

Kiekis

1.0 g
1.0 g

Pastabos

Salinti prie 67C

Kitą kartą dėsiu ir cinamono, visai tiktų.