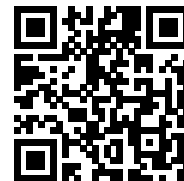


# 6

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Airiškas raudonas elis  
Aludaris: AndriusK  
Receptas sukurtas: 2017-03-17 21:46:36  
Receptas modifikuotas: 2017-05-15 22:23:10

OG: 1.058  
FG: 1.016  
ABV: 5.6 %  
IBU: 19  
EBC: 33  
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Munich salyklas	15.5	6.000	94.6
BEST Caramel Munich II salyklas	120.7	0.250	3.9
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	904.9	0.090	1.4
		<u>6.340</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Golding (Slovenia)	-	-	5.0	17.1	40	60
Fuggle (U.K.)	-	-	5.0	2.3	15	10
					<u>55</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale S-04 II Gen.	220.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
apelsino skiltelė	Virimui	15 min.	70.0 g

## Pastabos

Tris apelsino skilteles perpjoviau į tris dalis ~5 min virimo + visą fermentacijos laiką.

Mielių dėjav laibai daug, šaldytuve jos buvo apie 3 savaites (praplautos po pirmo virimo).

Sunkiai kūrėsi - nustebino (po 26h tik pradėjo burbuliuoti).

Fermentuotis leidau ilgai - paskutinės dvi paros balkone +2...+8 diapazone.