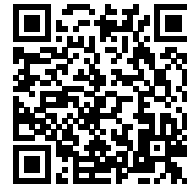


Patropintas Ekvanotas SE

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: Zylė
Receptas sukurtas: 2017-03-20 12:16:35
Receptas modifikuotas: 2017-04-09 11:45:09

OG: 1.052
FG: 1.007
ABV: 6.0 %
IBU: 35
EBC: 15
IBU/OG: 0.66 (ryškus apynių skonis)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas
BEST Red X salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.000	80.0
30.0	1.000	20.0
	<u>5.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Ekuanot
Ekuanot
Ekuanot
Ekuanot
Ekuanot

Forma

Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Sausam apyniavimui

AA (%)

16.1
16.1
16.1
16.1
16.1

IBU

16.7
10.3
7.6
0.0
0.0

Kiekis (g)

10
15
20
25
30

Laikas

40
10
5
0
0

100

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Mangas
Papaja

Paskirtis

Virimui
Virimui

Laikas

3 min.
3 min.

Kiekis

402.0 g
316.0 g

Pastabos

20min 52°C (1/2)
90min 65°C (~1/3)
Keliam iki 78°C ant viryklės
Tekinam su 79°C H2O (termoizoliuotame inde)

Užgazavimui 140 g gliukozės

Daržovės smulkiai supjaustomos, paverdamos 3 min dėl dezinfekcijos ir į fermenterį nekeliauja.