

# Braso 002

Kiekis: 28 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas rudas elis  
Aludaris: brasas11  
Receptas sukurtas: 2017-04-11 00:18:42  
Receptas modifikuotas: 2017-06-18 00:18:18

OG: 1.046  
FG: 1.012  
ABV: 4.6 %  
IBU: 17  
EBC: 44  
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.000	49.2
BEST Munich salyklas	15.5	2.000	32.8
BEST Caramel Amber salyklas	71.1	0.500	8.2
BEST Special X salyklas	351.8	0.500	8.2
BEST Chocolate salyklas	902.8	0.100	1.6
		<u>6.100</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra	-	Virimui (kartumui)	12.0	9.7	10	50
Saaz (CZ)	-	Virimui (kartumui)	4.0	2.4	10	25
Citra	-	Aromatui (virimui)	12.0	5.1	10	15
Saaz (CZ)	-	Aromatui (virimui)	4.0	0.3	<u>10</u>	2
					40	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	5.0 g

## Pastabos

Salyklo dėjimas prie 55°C Pirma pauzė prie 55°- 52°C - 20 min Antra pauzė prie 65°- 62°C - 35 min Trečia pauzė prie 72°C - 35 min Meshaut prie 78°C - 10min Vytimas 60 min. 10% misos karbonizacijai. 5d. pirminis rūgimas 9d. antrinis rūgimas 7d. karbonizacija (misa). Stiprumas 4,5%. Viso gavosi 28ltr.