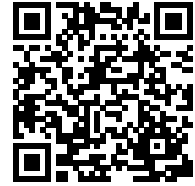


# Dununba 1.0

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Amerikietiškas stautas  
Aludaris: AntaKalnietis  
Receptas sukurtas: 2017-12-17 05:34:30  
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.074  
FG: 1.021  
ABV: 7.0 %  
IBU: 19  
EBC: 79  
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	60.2
BEST Vienna salyklas	9.0	1.000	12.0
Avižiniai dribsniai	4.0	0.400	4.8
BEST Caramel Aromatic salyklas	50.5	0.250	3.0
BEST Caramel Munich I salyklas	90.6	0.250	3.0
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.250	3.0
BEST Caramel Munich III salyklas	165.6	0.250	3.0
BEST Special X salyklas	350.3	0.250	3.0
BEST Caramel Munich II salyklas	120.1	0.250	3.0
BEST Chocolate salyklas	900.7	0.200	2.4
Skrudintas kviečių salyklas	1050.8	0.200	2.4
		<u>8.300</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	-	Virimui (kartumui)	11.8	8.0	8	60
Chinook	-	Virimui (kartumui)	13.0	8.8	8	60
Chinook	-	Aromatui (virimui)	13.0	2.2	10	5
Chinook	-	Sausam apyniavimui	13.0	0.0	10	0
					<u>36</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kavos pupelės (Rwanda Gorilla Mountain)	Virimui	10 min.	50.0 g
Juodieji pipirai	Virimui	10 min.	2.0 g
Kvapieji pipirai	Virimui	10 min.	2.0 g
Gvazdikėliai	Virimui	10 min.	1.0 g
Kavos pupelės (Rwanda Gorilla Mountain)	Antrinei fermentacijai	-	50.0 g

## Pastabos

<https://www.youtube.com/watch?v=g9NYYcsiAr4>