

# Kaledinis 2018\_10

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: mindusas  
Receptas sukurtas: 2018-10-09 11:06:41  
Receptas modifikuotas: 2018-10-17 18:02:33

OG: 1.076  
FG: 1.020  
ABV: 7.2 %  
IBU: 15  
EBC: 52  
IBU/OG: 0.20 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale  
BEST Caramel Aromatic salyklas  
Tipple Pale Ale salyklas  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	4.500	62.5
50.5	2.000	27.8
6.0	0.500	6.9
907.7	0.200	2.8
	<u>7.200</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum - Virimui (kartumui)  
Nugget - Aromatui (virimui)  
Ekuanot - Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.0	13.1	11	60
11.8	1.1	5	5
14.3	1.3	<u>5</u>	5
		21	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)  
12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Imbieras	Virimui	5 min.	200.0 g
Apelsinų žievelė	Virimui	5 min.	5.0 g
Cinamonas	Virimui	5 min.	5.0 g
Kvapieji pipirai	Virimui	5 min.	2.0 g
Kardamonas	Virimui	5 min.	1.0 g
Muškatas	Virimui	5 min.	1.0 g
Gvazdikėliai	Virimui	5 min.	0.5 g

## Pastabos

Salinimui 18 ltr  
Tekinimui 13,2 ltr  
Salinimas  
55C-25 min  
70C-90 min.