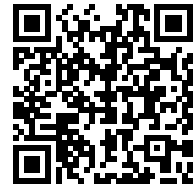


# Iššūkis

Kiekis: 40 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: Zhiniukas  
Receptas sukurtas: 2019-08-13 16:48:49  
Receptas modifikuotas: 2019-10-10 16:41:21

OG: 1.052  
FG: 1.013  
ABV: 5.1 %  
IBU: 35  
EBC: 18  
IBU/OG: 0.67 (ryškus apynių skonis)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Viking Malt Pale Ale salyklas  
BEST Caramel Aromatic salykklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	8.000	82.1
50.5	1.750	17.9
	9.750	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Cascade (US)	-	Virimui (kartumui)
Cascade (US)	-	Virimui (kartumui)
Cascade (US)	-	Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.8	16.4	50	60
5.8	12.6	50	30
5.8	6.0	50	10
		150	

## Mielės

### Pavadinimas

Wlp051. california ale

### Kiekis (g)

140.0

## Pastabos

Bandymas salinti 40 ir 120 minučių prie 72 laipsnių. Ar tikria nebus skirtumo atenuacijai. Vienas virimas, nutekinant pirmąją po 40 minučių. Mash in prie 73 laipsnių. Mentalo viduryje temperatūra 70 laipsnių pasiekė per 15 minučių. Pradžioje buvo 65.