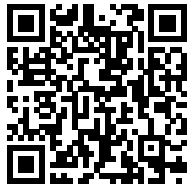


Tamsus Gedimino sapnas

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 68 %
Stilius: Stiprus biteris
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2019-08-21 15:38:34
Receptas modifikuotas: 2019-10-31 17:44:41

OG: 1.055
FG: 1.011
ABV: 5.8 %
IBU: 38
EBC: 34
IBU/OG: 0.69 (ryškus apynių skonis)



2025-05-31

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas
BEST Caramel Munich II salyklas
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'
Avižiniai dribsniai
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	5.000	77.2
120.7	0.700	10.8
50.0	0.400	6.2
4.0	0.300	4.6
804.2	0.080	1.2
	6.480	

Apyniai

Pavadinimas

Bravo - Virimui (kartumui)
Target - Aromatui (virimui)
Target - Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
15.5	28.4	20	60
10.3	7.5	22	10
10.3	2.3	12	5
		54	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

BREW MONK STEPS:

PRIPILAM 25 L VANDENS

1. AUTO
- TEMP: 42
- POWER: 2500
- TIMER: 15
Beriami dribsniai
GAMINANT PO PIRMO CIKLO SPAUSTI [AUTO]

2. AUTO
- TEMP: 52
- TIMER: 15
Beriami salyklai

3. AUTO
- TEMP: 68
- TIMER: 90

5. AUTO – BUS GARSINIS SIGNALAS, REIKS PASPAUSTI „AUTO“
- TEMP: 78
- TIMER: 20

PASIEKUS 78 °C TEMPERATŪRĄ, NUTEKINAMA 8 L 80 ° MISOS. TADA VĖL PAPILDOMA 4 LITRAIS 80 ° C VANDENS IR PALIEKAMA UŽBAIGTI CIKLĄ. TUOMET IŠKELIAMAS IR PRAPLAUNAMAS DAR 4 L 80 ° C VANDENS.

5. AUTO
- TEMP: 100

- TIMER: 90
- POWER: 1900

6. TIMER 60 (HOP1)
SUDEDAMI PIRMI APYNYIAI

7. TIMER: 10 (HOP2)
SUDEDAMI APYNYIAI

8. TIMER: 5 (HOP3)
SUDEDAMI APYNYIAI

9. START

Norint kažką keisti darymo metu, spausti PAUSE. Norint tęsti – AUTO.