

# Gyvatės akys

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Standartinis biteris  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2012-05-26 21:47:32  
Receptas modifikuotas: 2012-06-12 23:28:02

OG: 1.049  
FG: 1.017  
ABV: 4.2 %  
IBU: 27  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas*	3.0	4.000	97.6
Acid malt	6.0	0.100	2.4
		<u>4.100</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook**	-	-	5.0	5.4	10	45
Pioneer (U.K.)	-	-	8.5	19.7	40	15
Bramling Cross (U.K.)	-	-	5.0	2.3	<u>20</u>	5
					70	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor	12.0

## Pastabos

Salinimas:  
50-53C - 30min  
65-68C - 60min

Tekinti 76-77C vandeniui

Virti 60min

5gr Airiškos kerpenos - 15min

Užsigulėjusių likučių naikinimas :-)

\* Salyklas gali būti belekoks, taip vadinamas "bazinis" ar "pagrindinis"..gali būt maišyti keli "baziniai/pagrindiniai" salyklai, bet salyklų EBC negali viršyti 10

\*\* Chinook apyniai ko gero vieni žiauriausiai prarandančių AA% ir aromatą, pagal mano skonio receptorių ten iš 13% teliko kokie 5-6%

\*\*\* Apyniai gali būt bet kokie. Tereikia išlaikyt IBU, neviršyt 30

15gr ažuolo (French Medium roasted) drožlių į antrinę fermentaciją.