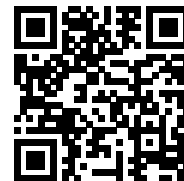


Адмираль

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 81 %
Stilius: Standartinis biteris
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2012-07-04 16:14:25
Receptas modifikuotas: 2012-08-13 19:47:24

OG: 1.054
FG: 1.011
ABV: 5.6 %
IBU: 22
EBC: 9
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Halcyon Pale Ale
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“
Gliukozė (užgazavimui)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.000	94.3
6.0	0.120	2.8
0.0	<u>0.120</u>	2.8
	4.240	

Apyniai

Pavadinimas

Admiral (U.K.)
Admiral (U.K.)
Admiral (U.K.)

Forma Paskirtis

-
-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
14.0	11.9	8	50
14.0	7.0	9	15
14.0	3.1	<u>10</u>	5
		27	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salinimas:

50-53C - 20min (2gr CaCl₂ + 1gr MgSO₄ + 1gr CaSO₄)/10L
65-68C - 60min

Tekinti 76-77C vandeniu

Virti 60min

5gr Airiškos kerpenos - 15min

+ 150gr laktozės išpilstant