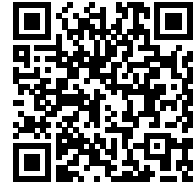


# Mangirdo

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Standartinis biteris  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2012-08-03 16:48:36  
Receptas modifikuotas: 2012-08-24 21:41:41

OG: 1.042  
FG: 1.011  
ABV: 4.0 %  
IBU: 27  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.65 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto  
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	4.000	96.4
6.0	0.150	3.6
	<u>4.150</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Marynka  
Marynka  
Marynka  
Marynka

### Forma Paskirtis

-  
-  
-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
7.9	16.2	18	45
7.9	7.8	16	15
7.9	3.1	16	5
7.9	0.0	18	0
		<u>68</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

### Salinimas:

50-53C - 20min  
5L - 100C - 20min  
65-68C - 30 min  
5L - 100C - 20min  
70-72C - 45min

Tekinti 78-76C vandeniui

Virti 75 min

Airiška kerpena - 5gr - 15 min

] antrinę 15gr Amerikietiško ąžuolo drožlių + 1 vanilės ankštis