

# Rory

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 83 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2012-09-02 12:21:22  
Receptas modifikuotas: 2012-10-07 19:59:45

OG: 1.044  
FG: 1.016  
ABV: 3.7 %  
IBU: 19  
EBC: 33  
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas\*  
Skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.500	95.9
1000.8	0.150	4.1
	<u>3.650</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Viržiai  
Bramling Cross (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.)

### Forma Paskirtis

-  
-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
0.0	0.0	150	60
7.3	9.8	12	45
7.3	8.8	20	15
		<u>182</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Windsor

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

### Salinimas:

50-55C - 20 min - tik bazinis salyklas

65-68C - 60 min - tik bazinis salyklas

75-77C - 30 min - tik skrudintas salyklas (+ 5grCaCo3/10L) Mirkymas

Bazinį užkelti iki 76C

Tekinti 76-77C vandeniui, taip pat tuo vandeniui kuriame mirko skrudintas salyklas

\* - 1kg Halcyon Pale Ale; 1kg - Marris Otter ; 1,5 kg - Pearl Pale Ale

5gr - Airiškos kerpenos 15min

Virti 75min