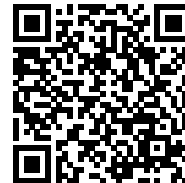


# Brandusis

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 82 %  
Stilius: Senasis elis  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-09-04 18:26:29  
Receptas modifikuotas: 2013-01-07 01:59:07

OG: 1.094  
FG: 1.018  
ABV: 9.9 %  
IBU: 80  
EBC: 43  
IBU/OG: 0.85 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Tipple Pale Ale  
Amber  
CaraHell  
Brown Malt

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 6.0          | 2.000       | 47.6       |
| 50.0         | 2.000       | 47.6       |
| 25.0         | 0.100       | 2.4        |
| 150.1        | 0.100       | 2.4        |
|              | 4.200       |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Bramling Cross (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.)  
Senų ažuolinių viskio statinių gabaliukai -  
Vanilės ankštis (Vanilla fragrans) (2 vnt.) -

### Forma

### Paskirtis

### AA (%)

### IBU

### Kiekis (g)

### Laikas

|   |   |     |      |     |    |
|---|---|-----|------|-----|----|
| - | - | 6.5 | 55.3 | 60  | 60 |
| - | - | 6.5 | 21.2 | 30  | 30 |
| - | - | 6.5 | 3.3  | 10  | 10 |
| - | - | 0.0 | 0.0  | 20  | 0  |
| - | - | 0.0 | 0.0  | 7   | 0  |
|   |   |     |      | 127 |    |

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 1728 | Scottish Ale™ (mielių pyragas)

### Kiekis (g)

1000.0

## Pastabos

### Salinimas:

~62-67°C - 90 min. + 2g CaSO4 + 1g CaCl2 + 5g NaHCO3

--> 75°C

Išviso 105 min.

pH ~ 5,4

Aplinkos temperatūra ~18°C

Misa skaniai kvepia, įtariu nuo ažuolo drožlių, vanilės nesijaučia.