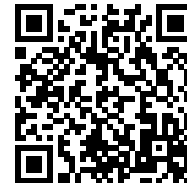


Dar po viena

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Eksperimentinis alus
Aludaris: Giedriux
Receptas sukurtas: 2024-02-11 21:03:55
Receptas modifikuotas: 2024-02-11 21:11:35

OG: 1.073
FG: 1.020
ABV: 7.0 %
IBU: 22
EBC: 14
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-----------------------------|--------------|-------------|------------|
| Bazinis salyklas | 3.0 | 6.000 | 75.9 |
| Cukrus | 0.0 | 1.000 | 12.7 |
| BEST Caramel Amber salyklas | 70.6 | 0.500 | 6.3 |
| Avižiniai dribsniai | 4.0 | 0.400 | 5.1 |
| | | 7.900 | |

Apyniai

Pavadinimas

| | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|-------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Magnum | - | Virimui (kartumui) | 13.0 | 11.7 | 12 | 60 |
| Citra | - | Aromatui (virimui) | 12.0 | 8.9 | 20 | 15 |
| Saphir | - | Aromatui (virimui) | 3.5 | 1.0 | 20 | 5 |
| Citra | - | Sausam apyniavimui | 12.0 | 0.0 | 20 | 0 |
| | | | | | 72 | |

Mielės

Pavadinimas

| | Kiekis (g) |
|-----------------------|------------|
| Fermentis Safale S-04 | 12.0 |

Priedai

Pavadinimas

| | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|-----------------|-----------|---------|---------|
| Airiška kerpena | Virimui | 15 min. | 551.0 g |

Pastabos

50°C-15min 64°C-60min 72°C-20min 78°C-5min Virimas 60min.10 dienu fermentacija 18°C,3 dienos antrine fermentacija 18°C,1 diena 3°C