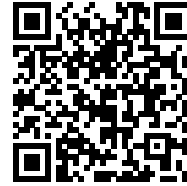


Migla

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Baltas IPA
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2024-04-03 10:19:00
Receptas modifikuotas: 2025-03-20 08:24:42

OG: 1.062
FG: 1.015
ABV: 6.1 %
IBU: 38
EBC: 9
IBU/OG: 0.61 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
BEST Kvietinis salyklas
BEST Caramel Pils salyklas
Avižiniai dribsniai
Gliukozė (praimingui)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.500	61.9
4.8	1.850	25.4
5.0	0.380	5.2
4.0	0.380	5.2
0.0	0.160	2.2
	<hr/> 7.270	

Apyniai

Pavadinimas

Cascade (NZ) - Virimui (kartumui)
Citra - Aromatui (virimui)
Simcoe - Aromatui (virimui)
Mosaic - Aromatui (virimui)
Citra - Sausam apyniavimui
Simcoe - Sausam apyniavimui
Mosaic - Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
7.0	10.0	18	45
12.0	9.3	18	15
13.0	10.0	18	15
12.5	8.6	16	15
12.0	0.0	16	0
13.0	0.0	16	0
12.5	0.0	16	0
		<hr/> 118	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

24 l karšto vandens

- 52° – 10 min
- 66° – 45 min
- 76° – 10 min
- 78° – 45 min
 - 12 litrų nutekinti
 - 5 litrais papildyti
 - 15 minučių pracirkuliuoti
 - 5 litrais perkošti likusį mentalą
- 100° – 90 min
 - 45 min H1
 - 15 min H2

Aušinti iki 16°

FERMENTACIJA

- 18° – 2 dienos
- 21° – 3 dienos
- 16° – 3 dienos ir sausas apyniavimas

- 5° – 2 dienos (cold crash)

KARBONIZACIJA

- 2.4 vol – 162 g gliukozės