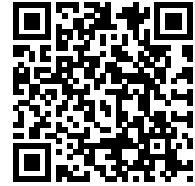


# Patrimpo

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Stiprus biteris  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2013-01-14 11:44:33  
Receptas modifikuotas: 2013-02-17 16:27:52

OG: 1.058  
FG: 1.014  
ABV: 5.7 %  
IBU: 28  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	5.000	97.7
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.120	2.3
		<hr/> 5.120	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding (U.K.) (į pirmą misos lašą)	-	-	6.4	20.7	30	60
East Kent Golding (U.K.)	-	-	6.4	5.1	15	15
East Kent Golding (U.K.)	-	-	6.4	2.1	15	5
East Kent Golding (U.K.) (sausas apyniavimas)	-	-	6.4	0.0	30	0
					<hr/> 90	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor	12.0

## Pastabos

Salinimas:  
50-53C - 10min  
65-68C - 60 min

Tekinti 76C vandeniui  
Virti 60 min  
Airiška kerpena - 5gr - 15 min

Vanduo + 2gr CaCl2/10L