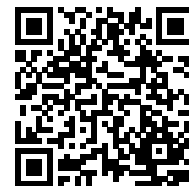


Barzdonas

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Senasis elis
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2013-07-16 19:08:52
Receptas modifikuotas: 2014-06-18 15:13:28

OG: 1.082
FG: 1.030
ABV: 6.7 %
IBU: 44
EBC: 56
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto	5.0	5.650	72.4
Miuncheno salyklas	15.0	0.700	9.0
Amber	50.0	0.350	4.5
Special B	350.3	0.250	3.2
Cukrus su melasa	500.4	0.250	3.2
Konditerinis cukrus (rudas)	500.4	0.200	2.6
Kviečiai	3.0	0.200	2.6
CaraRed	40.0	0.200	2.6
		<u>7.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Herkules	Granulės	Virimui (kartumui)	17.0	15.4	10	60
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)	12.9	28.5	<u>28</u>	60
					38	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor II gen.	80.0

Pastabos

Biržams 30 min baltymų pauzė prie 50 laipsnių, sudedam visus ir salinimas 80 min. 68 laipsnių temperatūroj. 07 31 FG 1.031, ot.

Turiu tokį vertinimą:)

Old Ale - almost no foam, very little carbonisation. Nuts and sugar in the aroma. Taste is sweet, brown-ale-ish. Malt, bread, sugar. Mellow. Easy to drink.