

# Beatričės

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2013-07-31 13:20:51  
Receptas modifikuotas: 2013-08-24 11:03:41

OG: 1.054  
FG: 1.011  
ABV: 5.6 %  
IBU: 28  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## 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
		<u>5.120</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Beata (UK)	Spurgai	Pirmam misos apyniavimui	3.2	19.6	50	60
Beata (UK)	Spurgai	Virimui (kartumui)	3.2	6.5	20	45
Beata (UK)	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.2	2.1	30	5
					<u>100</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

Salinimas:  
55-50C - 10 min +2gr CaCl<sub>2</sub>+2gr MgSO<sub>4</sub>/10L  
68-65C - 60 min

Tekinimas:  
76C + 2gr CaCl<sub>2</sub>/10L

5gr Airiškos kerpenos - 15 min