

Red

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Airiškas raudonas elis
Aludaris: Pikas
Receptas sukurtas: 2013-12-29 23:05:56
Receptas modifikuotas: 2014-01-12 19:07:48

OG: 1.045
FG: 1.009
ABV: 4.7 %
IBU: 28
EBC: 28
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Red X salyklas | 30.0 | 4.500 | 100.0 |
| | | <u>4.500</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|---------|--------------------------|--------|------|------------|--------|
| Magnum | Spurgai | Pirmam misos apyniavimui | 10.0 | 27.8 | <u>22</u> | 60 |
| | | | | | 22 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Nottingham | 12.0 |

Pastabos

15L vandens (į vandenį 4.0ml 75% H₃PO₄) ~76C->67C. (90 min arba iki neigiamo jodo testo)
Vorlauf; tekinimas ~16L (į vandenį 4.3ml 75% H₃PO₄)
Preboil ~25,5L ~10,5P.
Kerpena likus 15 min.
Fermentuoti vėsiai ~15-16C.