

40-ties paukščių

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 71 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2014-03-08 01:39:08
Receptas modifikuotas: 2014-03-23 18:00:50

OG: 1.054
FG: 1.014
ABV: 5.3 %
IBU: 26
EBC: 7
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST „Heidelberg“ salyklas	3.0	5.000	98.0
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.100	2.0
		<u>5.100</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding (U.K.)	Spurgai	Pirmam misos apyniavimui	6.0	14.6	20	60
East Kent Golding (U.K.)	Spurgai	Virimui (kartumui)	6.0	6.6	20	15
East Kent Golding (U.K.)	Granulės	-	6.0	4.6	30	5
					<u>70</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Pastabos

Salinimas:
50-53C - 10min
65-68C - 60 min
3l dekokcija - 76C - 10 min

Virti 60 min
Airiška kerpena - 5gr - 15 min