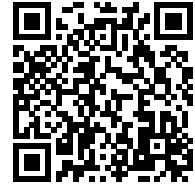


Dvyniai Ašvieniai

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Standartinis biteris
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2014-03-29 00:15:31
Receptas modifikuotas: 2014-05-19 09:59:12

OG: 1.056
FG: 1.014
ABV: 5.5 %
IBU: 25
EBC: 12
IBU/OG: 0.44 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Tipple Pale Ale
Kvietinis salyklas (tamsus)
Kukurūzų dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	3.000	60.0
15.0	1.000	20.0
2.0	1.000	20.0
	<u>5.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Admiral (U.K.)
East Kent Golding (U.K.)
Green Bullet (New Zealand)

Forma

Spurgai
Spurgai
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
14.0	18.2	13	45
6.0	6.5	20	15
12.0	0.0	<u>40</u>	0
		73	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salinimas:

50-53C - 10min (be kukurūzų)
Kukurūzus pavirti 5-10min ir sudėti į salinimo indą
65-68C - 60min
2gr/10L - CaCl2

Airiška kerpena - 5gr - 15 min