

# First Blood

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Zaibys  
Receptas sukurtas: 2014-09-23 16:23:09  
Receptas modifikuotas: 2014-12-11 21:48:07

OG: 1.048  
FG: 1.013  
ABV: 4.7 %  
IBU: 22  
EBC: 55  
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Viking malt pilsnerio salyklas	3.0	2.000	37.0
BEST Kvietinis tamsus salyklas	18.0	1.500	27.8
Raudonieji burokėliai	250.2	1.000	18.5
BEST Red X salyklas	30.0	0.300	5.6
Kvietinis salyklas (šviesus) (čekiškas, iš "Medėjos")	3.0	0.300	5.6
Karamelinis miežių salyklas (lietuviškas, iš "Medėjos")	220.2	0.200	3.7
Fruktozė	0.0	0.100	1.9
		<u>5.400</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Fuggle (U.K.)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.0	10.1	15	60
Centennial	Granulės	Aromatui (virimui)	11.0	3.7	5	15
Kardamonai	Granulės	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	5	10
Apelsinų žievelės	Granulės	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	20	10
Centennial	Granulės	Aromatui (virimui)	11.0	2.7	5	10
El Dorado	Granulės	Aromatui (virimui)	14.0	3.8	10	5
Centennial	Granulės	Aromatui (virimui)	11.0	1.5	5	5
					<u>65</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
M20 Bavarian Wheat	12.0

## Pastabos

Burokėliai paverdami, supjaustomi kubeliais, tada isverdami iki galo ir dedami į antrinę. Kadangi burokėliai turi krakmolo, tikėtinas ABV sieks tiek didesnis.