

# Tepalidze in Smėlynė

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Airiškas stautas  
Aludaris: Jonas Kariniauskas  
Receptas sukurtas: 2015-01-08 15:42:03  
Receptas modifikuotas: 2015-01-10 00:40:12

OG: 1.053  
FG: 1.013  
ABV: 5.2 %  
IBU: 38  
EBC: 73  
IBU/OG: 0.71 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	4.0	5.020	75.8
Avižiniai dribsniai	4.0	0.690	10.4
Skrudinti miežiai	1000.8	0.400	6.0
CaraPils	5.0	0.313	4.7
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	900.7	0.200	3.0
		<u>6.623</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Kent Golding (U.K.)	-	-	4.0	9.8	26	60
Northern Brewer (German)	-	-	8.0	27.9	37	60
					<u>63</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale S-04	15.0

## Pastabos

Autorius Modeslovas(<http://www.aludariuklubas.lt/recipes/view/963>)

Vietoje miežinių dribsnių dėju avižinius.  
Skrudintų miežių pritrūkus įdėjau Chocolate salyklo.