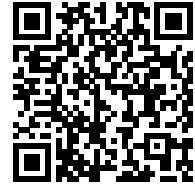


# Barrel down

Kiekis: 27 litrai  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Saldus stautas  
Aludaris: Burbulas  
Receptas sukurtas: 2015-04-21 23:13:09  
Receptas modifikuotas: 2015-09-27 21:44:33

OG: 1.062  
FG: 1.023  
ABV: 5.1 %  
IBU: 34  
EBC: 68  
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale	6.0	2.500	35.1
BEST Pilsen salyklas	4.0	2.500	35.1
Avižiniai dribsniai	4.0	0.600	8.4
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	909.7	0.450	6.3
Laktoze	0.0	0.350	4.9
Miuncheno salyklas	15.0	0.350	4.9
CaraCrystal	120.1	0.270	3.8
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'	1504.1	0.100	1.4
		<u>7.120</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	Granulės	Virimui (kartumui)	13.0	34.4	30	60
Skaldytos kakavos pupelės	Granulės	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	55	10
Skaldytos kakavos pupelės	Granulės	Sausam apyniavimui	1.0	0.0	<u>110</u>	0
					195	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	24.0

## Pastabos

Salinti 68c 90min  
Mashout 78C 15min

Skaldytos kakavos pupelės 55g išjungus virimą, 110g į antrinę.