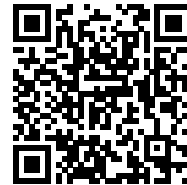


# Kalėdos Darbėnuose

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 46 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: argentas  
Receptas sukurtas: 2015-10-08 17:54:08  
Receptas modifikuotas: 2016-01-03 20:26:45

OG: 1.045  
FG: 1.009  
ABV: 4.7 %  
IBU: 26  
EBC: 46  
IBU/OG: 0.58 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Vienna salyklas	6.0	5.000	70.1
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	14.0
Angliškas „Crystal malt	150.1	0.400	5.6
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.320	4.5
BEST Pale Ale salyklas	6.0	0.210	2.9
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	805.6	0.200	2.8
		<u>7.130</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (German)	Granulės	Virimui (kartumui)	7.0	22.0	25	60
Northern Brewer (German)	Granulės	Aromatui (virimui)	7.0	4.2	<u>13</u>	10
					38	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham						Kiekis (g) 12.0
------------------------------	--	--	--	--	--	--------------------

## Pastabos

Papildomai dėta aromatui (10 min.):  
67g cinamono lazdelių  
80g šviečiai luptų apelsino žievelių (be baltos odos)  
10g gvazdikėlių (nemaltų)  
4g kardamono (nemalto)

### Salinimas:

20 min. - 40°C  
20 min. - 50°C  
90 min. - 60°C

Tekinimas - 78°C