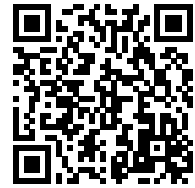


Jankis IV

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 93 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2016-02-22 23:51:05
Receptas modifikuotas: 2016-03-16 09:30:02

OG: 1.052
FG: 1.012
ABV: 5.3 %
IBU: 40
EBC: 9
IBU/OG: 0.77 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	5.0	4.200	95.9
CaraViena salyklas	50.0	0.180	4.1
		4.380	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Warrior	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	15.8	11.3	6	60
Galaxy	-	Pirmam misos apyniavimui	15.0	17.1	11	60
Armadillo	Spurgai	Virimui (kartumui)	5.5	2.6	5	60
Armadillo	Spurgai	Virimui (kartumui)	5.5	2.5	5	50
Armadillo	Spurgai	Virimui (kartumui)	5.5	2.3	5	40
Armadillo	Spurgai	Aromatui (virimui)	5.5	2.0	5	30
Armadillo	Spurgai	Aromatui (virimui)	5.5	1.6	5	20
Armadillo	Spurgai	Aromatui (virimui)	5.5	0.9	5	10
Armadillo	Spurgai	Aromatui (virimui)	5.5	0.0	5	0
Armadillo	Spurgai	Sausam apyniavimui	5.5	0.0	65	0
					117	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	230.0

Pastabos

Vanduo 16/18, 6 gr. gipso, 2 - CaCl, 5.45/4.4 ml f. r. salinimui/tekinimui.

Profilis

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2
121.1 17.0 10.0 47.4 117.4

Salinimas

50C - 10 min.,
62C - 40 min.,
71C - 20 min.,
77C - tekinam.