

# Palm House at Kew

Kiekis: 5 litrai  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Airiškas raudonas elis  
Aludaris: js  
Receptas sukurtas: 2016-04-03 10:11:15  
Receptas modifikuotas: 2016-07-13 17:30:53

OG: 1.038  
FG: 1.000  
ABV: 5.0 %  
IBU: 19  
EBC: 29  
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                                 | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|-------------|------------|
| Marris Otter salyklas                       | 5.0          | 0.750       | 90.4       |
| Crystal malt                                | 130.8        | 0.070       | 8.4        |
| Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked' | 1658.3       | 0.010       | 1.2        |
|   |              | 0.830       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas  | Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Cascade (US) | Granulės | Virimui (kartumui) | 5.8    | 11.4 | 3          | 60     |
| Azacca       | Granulės | Aromatui (virimui) | 15.0   | 7.8  | 4          | 5      |
| Amarillo     | Spurgai  | Sausam apyniavimui | 9.5    | 0.0  | 4          | 0      |
| Azacca       | Granulės | Sausam apyniavimui | 15.0   | 0.0  | 2          | 0      |
|              |          |                    |        |      | 13         |        |

## Mielės

| Pavadinimas                       | Kiekis (g) |
|-----------------------------------|------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | 5.0        |

## Priedai

| Pavadinimas     | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|-----------------|-----------|--------|--------|
| Airiška kerpena | Virimui   | 5 min. | 1.0 g  |

## Pastabos

Salinimas:  
30 min, 62->66 C  
30 min @ 66 C  
30 min 66->70 C

ABV 5.0  
EBC 25  
IBU 20

Black Dehusked dėta 11g, kadangi įvesti neįmanoma, recepte 10g su pakoreguotu EBC.