

Avinėlių kartusis

Kiekis: 29 litrai
Efektyvumas: 39 %
Stilius: Amerikietiškas rudas elis
Aludaris: budmarius
Receptas sukurtas: 2016-04-08 21:32:24
Receptas modifikuotas: 2016-04-24 14:29:38

OG: 1.066
FG: 1.015
ABV: 6.6 %
IBU: 23
EBC: 61
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Šviesusis čekiškas salyklas
Karamelinis lietuviškas salyklas
BEST Melanoidin salyklas
BEST Caramel Aromatic salyklas
CaraRed salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	6.000	64.5
291.0	1.500	16.1
71.0	0.800	8.6
50.5	0.500	5.4
50.0	0.500	5.4
	<u>9.300</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Tradition	-	Virimui (kartumui)
Cascade (US)	-	Aromatui (virimui)
Cascade (US)	-	Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
6.0	17.4	50	35
5.8	5.5	50	7
5.8	0.0	<u>20</u>	0
		120	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

Dejau po 20 gr laimo ir mandarinu žieveliu ir viriau 10 min