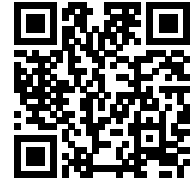


Danylos elis

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 63 %
Stilius: Airiškas raudonas elis
Aludaris: AntaKalnietis
Receptas sukurtas: 2016-06-28 19:12:32
Receptas modifikuotas: 2016-09-03 01:57:09

OG: 1.055
FG: 1.013
ABV: 5.5 %
IBU: 21
EBC: 26
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.000	79.4
BEST Munich salyklas	15.5	0.500	7.9
BEST Caramel Light salyklas	30.0	0.250	4.0
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.250	4.0
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	3.2
BEST Chocolate salyklas	902.1	0.100	1.6
		<u>6.300</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	-	15.5	4.7	3	60
Chinook	-	-	13.0	9.1	7	60
Bravo	-	-	15.5	2.3	3	15
Chinook	-	-	13.0	4.5	7	15
					<u>20</u>	

Mielės

Pavadinimas

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M07 British Ale	12.0

Pastabos

Step mash: 40C(15 min) - 63C(60 min) - 72C(15min) - 78C(10 min), tekimas 78-80C