

Žirmūnų kartusis 2016 (vasaros vidurys)

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Stiprus biteris
Aludaris: GiN
Receptas sukurtas: 2016-07-20 12:20:36
Receptas modifikuotas: 2016-07-20 12:35:25

OG: 1.059
FG: 1.015
ABV: 5.8 %
IBU: 38
EBC: 31
IBU/OG: 0.65 (ryškus apynių skonis)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pale Ale salyklas
Čekiškas bazinis salyklas
CaraCrystal

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
7.0	3.500	58.3
3.0	1.500	25.0
120.2	1.000	16.7
	6.000	

Apyniai

Pavadinimas

Olicana Spurgai Virimui (kartumui)
Olicana Spurgai Aromatui (virimui)
Olicana Spurgai Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
6.0	25.6	40	60
6.0	12.3	25	30
6.0	0.6	20	1
		85	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

Salinimo temperatūra 67°C.

Apyniai, kur laikas 1 min. - dedami baigus virimą ir laikomi, kol misa ataušta. Jie skirti aromatui.