

# Kalėdos 2016

Kiekis: 31 litrų  
Efektyvumas: 85 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Tomas  
Receptas sukurtas: 2016-10-30 13:41:20  
Receptas modifikuotas: 2016-11-19 13:28:00

OG: 1.076  
FG: 1.017  
ABV: 7.8 %  
IBU: 28  
EBC: 68  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-07

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas  
BEST Munich salyklas  
Crystal malt  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'  
BEST Black salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	6.000	65.2
15.5	2.000	21.7
130.8	0.600	6.5
804.8	0.400	4.3
1157.2	0.200	2.2
	<u>9.200</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Styrian Goldings

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

4.1

### IBU

28.1

### Kiekis (g)

100

### Laikas

60

100

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

### Kiekis (g)

23.0

## Priedai

### Pavadinimas

Vanilinis cukrus pagal skonį prieš išpilstant  
Vanilė (ankštis)

### Paskirtis

-  
Virimui

### Laikas

-  
5 min.

### Kiekis

1.0 g  
1.0 g

## Pastabos

Salinti prie 67C

Kitą kartą dėsiu ir cinamono, visai tiktų.