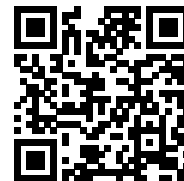


G'Mornin

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2016-12-12 15:22:15
Receptas modifikuotas: 2017-11-15 13:46:44

OG: 1.061
FG: 1.014
ABV: 6.2 %
IBU: 38
EBC: 15
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2026-05-08

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Golden Promise Pale Ale salyklas
CaraHell salyklas
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'
Vienos salyklas
BEST Munich salyklas
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	4.830	86.6
25.0	0.200	3.6
50.0	0.200	3.6
7.5	0.200	3.6
15.5	0.140	2.5
806.0	0.010	0.2
	5.580	

Apyniai

Pavadinimas

Bravo - Virimui (kartumui)
Bravo - Virimui (kartumui)
Simcoe - Aromatui (virimui)
Centennial - Aromatui (virimui)
Citra - Sausam apyniavimui
Centennial - Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
15.5	10.8	7	60
15.5	16.2	12	40
13.0	10.8	12	25
10.5	0.3	7	1
12.0	0.0	28	0
10.5	0.0	12	0
		78	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)
12.0

Priedai

Pavadinimas

Airiška kerpena

Paskirtis

Virimui

Laikas

15 min.

Kiekis

15.0 g

Pastabos

Pagal „Good Morning America“ receptą (be kavos)

Receptinis salinimas:

Baziniai sakyklai

45–55°C – 10 min

55–64°C – 10 min

64°C – 30 min

65–73°C – 10 min

73°C – 20 min

pridedami likę sakyklai

76°C ir tekinam

Fermentacija turėtų būti 18°C. Mano daryta 20°C.