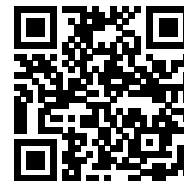


# G'Mornin

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)



2026-06-18

## 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.