

The RedBeard 1.0

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 72 %
Stilius: Airiškas raudonas elis
Aludaris: AntaKalnietis
Receptas sukurtas: 2017-01-15 04:09:13
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.064
FG: 1.017
ABV: 6.2 %
IBU: 23
EBC: 30
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-----------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Red X salyklas | 30.0 | 5.000 | 77.5 |
| BEST Rūkytas salyklas | 5.5 | 1.000 | 15.5 |
| Avižiniai dribsniai | 4.0 | 0.250 | 3.9 |
| Medus | 2.0 | 0.200 | 3.1 |
| | | <u>6.450</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Chinook | - | - | 14.6 | 13.4 | 10 | 60 |
| Chinook | - | - | 14.6 | 10.0 | <u>15</u> | 15 |
| | | | | | 25 | |

Mielės

Pavadinimas

| | Kiekis (g) |
|---------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Windsor | 12.0 |

Pastabos

Gipsas į salinimo vandenį apie 4 g, hidromodulis 1:3, NaCl 7 g į virimą. Step mashas: 42C(15m) 64C(60m) 72C(30m), 78C(10m) - tekinimas.