

# 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)



2026-05-08

## 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.