

# Raudonbarzdis

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Airiškas raudonas elis  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2017-03-12 17:43:09  
Receptas modifikuotas: 2020-09-28 12:57:12

OG: 1.053  
FG: 1.011  
ABV: 5.6 %  
IBU: 21  
EBC: 27  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Red X salyklas  
BEST Munich salyklas  
BEST Pilsen salyklas  
BEST Caramel Aromatic salyklas  
Avižiniai dribsniai  
BEST Skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
30.0	3.500	62.4
15.5	1.000	17.8
4.0	0.900	16.0
50.5	0.100	1.8
4.0	0.100	1.8
1303.0	0.010	0.2
	5.610	

## Apyniai

### Pavadinimas

Target  
East Kent Golding

### Forma

-  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

10.3  
5.5

### IBU

19.3  
1.5

### Kiekis (g)

20  
15  
35

### Laikas

60  
5

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena

### Paskirtis

-

### Laikas

15 min.

### Kiekis

5.0 g

## Pastabos

22 l 42°C vandens

- 42°C – 15 min
- 64°C – 60 min
- 72°C – 30 min
- 78°C – 30 min
  - Nuleisti 10 l misos
  - 5 l 80°C vandens su 15 min cirkuliacija
  - Iškelti salyklą ir perlieti į 5 l 80°C vandens

Verdam 60 min