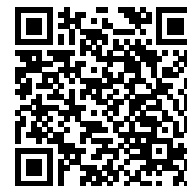


Raudonbarzdis

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)



2024-12-09

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