

# Patropintas Ekvanotas SE

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: Zylė  
Receptas sukurtas: 2017-03-20 12:16:35  
Receptas modifikuotas: 2017-04-09 11:45:09

OG: 1.052  
FG: 1.007  
ABV: 6.0 %  
IBU: 35  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.66 (ryškus apynių skonis)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas  
BEST Red X salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.000	80.0
30.0	1.000	20.0
	<u>5.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Ekuanot  
Ekuanot  
Ekuanot  
Ekuanot  
Ekuanot

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Sausam apyniavimui

### AA (%)

16.1  
16.1  
16.1  
16.1  
16.1

### IBU

16.7  
10.3  
7.6  
0.0  
0.0

### Kiekis (g)

10  
15  
20  
25  
30  
100

### Laikas

40  
10  
5  
0  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Mangas  
Papaja

### Paskirtis

Virimui  
Virimui

### Laikas

3 min.  
3 min.

### Kiekis

402.0 g  
316.0 g

## Pastabos

20min 52°C (1/2)  
90min 65°C (~1/3)  
Keliam iki 78°C ant viryklės  
Tekinam su 79°C H2O (termoizoliuotame inde)

Užgazavimui 140 g gliukozės

Daržovės smulkiai supjaustomos, paverdamos 3 min dėl dezinfekcijos ir į fermenterį nekeliauja.