

14

Kiekis: 26 litrai
Efektyvumas: 72 %
Stilius: Airiškas raudonas elis
Aludaris: AndriusK
Receptas sukurtas: 2017-07-04 18:18:54
Receptas modifikuotas: 2017-07-25 22:41:09

OG: 1.054
FG: 1.025
ABV: 3.8 %
IBU: 20
EBC: 33
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-01

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Munich salyklas
BEST Caramel Munich II salyklas
BEST Chocolate salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 15.5 | 6.000 | 94.6 |
| 120.4 | 0.250 | 3.9 |
| 902.8 | 0.090 | 1.4 |
| | <u>6.340</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Styrian Goldings
Fuggle (UK)

Forma

-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
-

AA (%)

5.3
4.5

IBU

18.1
2.1

Kiekis (g)

40
15
55

Laikas

60
10

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Po 7 parų fermentacijos perpylimas į antrinę.
~1kg blanširuotų ir paskui patrintų juodųjų serbentų.