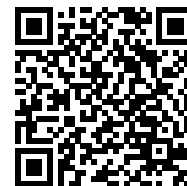


# Kęstapinis-kanapinis (S.A.)

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Airiškas raudonas elis  
Aludaris: kestras310  
Receptas sukurtas: 2018-09-11 13:02:35  
Receptas modifikuotas: 2020-08-30 13:34:59

OG: 1.055  
FG: 1.011  
ABV: 5.8 %  
IBU: 21  
EBC: 25  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
BEST Red X salyklas  
BEST Skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.700	72.9
30.0	1.700	26.4
1307.0	0.050	0.8
	6.450	

## Apyniai

### Pavadinimas

Perle (DE)  
Perle (DE)

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

7.7  
7.7

### IBU

15.6  
5.7

### Kiekis (g)

20  
20  
40

### Laikas

60  
10

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

### Kiekis (g)

11.0

## Priedai

### Pavadinimas

Kepintos kanapių sėklos

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

10 min.

### Kiekis

200.0 g

## Pastabos

53 C - 15 min.  
62 C - 60 min.  
72 C - 20 min.

78 C - 2 min. tekinam

Kanapių sėklas kepti 3-4 min. Sutraiškyti. Virti 10 min.