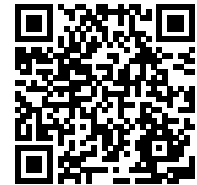


# Šamo "DUMBLAS" tekintas

Kiekis: 28 litrai  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: Šamas  
Receptas sukurtas: 2012-03-06 17:05:32  
Receptas modifikuotas: 2012-04-19 16:52:28

OG: 1.082  
FG: 1.025  
ABV: 7.5 %  
IBU: 22  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-25

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	7.0	7.000	63.6
Pale Ale salyklas	7.0	2.000	18.2
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	2.000	18.2
		<u>11.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (German)	-	-	9.8	15.9	30	40
Spalt Select (German)	-	-	5.4	5.1	20	30
Spalt Select (German)	-	-	5.4	0.7	10	5
					<u>60</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

Misos nevirsiu..nors baisus del infekcijos, bet stiprumas nemažas tad gal viskas bus gerai.  
Žemesne fermentacijos temperatūra mieliu, reikes išlaikyt.

Vertetu salykla pilti į vandenį, nes išmaišyt tokį kiekį labai sedetinga.

salinimas: 10.52min. temp- 67

nepavyko nutekinti užsikimšo, tada grežta buvo rankomis.

išvirtas kovo 31, pirminė fermentacija  
bal 2 y kega ir butelius

kadangi neįvirta misa, tai turi nemažai sunkiuju daleliu, skonyje daug apynio, spalva kremine