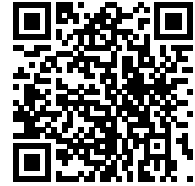


# Poligono ESaBa

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 85 %  
Stilius: Stiprus biteris  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2018-12-18 22:23:15  
Receptas modifikuotas: 2019-03-30 21:35:54

OG: 1.055  
FG: 1.012  
ABV: 5.6 %  
IBU: 36  
EBC: 28  
IBU/OG: 0.65 (ryškus apynių skonis)



2026-05-01

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Simpsons Maris Otter Pale Ale  
Crystal malt  
Grikių medus  
Light Crystal malt  
Dark Crystal malt

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	3.600	72.6
130.9	0.450	9.1
2.0	0.450	9.1
40.0	0.230	4.6
261.8	0.230	4.6
	<u>4.960</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Fuggle (UK)  
Fuggle (UK)

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

4.5  
4.5

### IBU

35.8  
0.0

### Kiekis (g)

75  
28  
103

### Laikas

60  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 1187: Ringwood Ale

### Kiekis (g)

125.0

## Pastabos

Paieškojimai tokie.

RO/čiaupo - 2/1, 10/24, 7/0/1/2 druskos.

Analitė:

109.0 8.0 13.6 48.2 125.9

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=R1XKHXX>

Salinimas - 67C singlas. Pašildytas iki 72C medus supilamas antroje fermentacijos pusėje (apie 7P SG).

Fermentacija: pradėti 16-16.5C, po 4 parų nuo pradžios kelti iki 20C, fermentacijos pabaigai leisti užkilti iki 23C. Mėgsta gaminti diacetilą šitos mielės, padlos.