

# Kaledinis 2019\_09

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: mindusas  
Receptas sukurtas: 2019-08-01 15:51:34  
Receptas modifikuotas: 2019-10-06 16:39:33

OG: 1.068  
FG: 1.012  
ABV: 7.3 %  
IBU: 13  
EBC: 67  
IBU/OG: 0.20 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-08

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	2.500	32.9
Abbey Malt salyklas	45.0	2.500	32.9
Tipple Pale Ale salyklas	6.0	1.000	13.2
BEST Caramel Aromatic salyklas	50.5	0.900	11.8
BEST Chocolate salyklas	908.4	0.250	3.3
BEST Special X salyklas	353.6	0.250	3.3
CaraCrystal salyklas	121.2	0.200	2.6
		<hr/>	
		7.600	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	Spurgai	Virimui (kartumui)	15.5	13.2	10	60
					<hr/>	
					10	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Imbieras	Virimui	13 min.	196.0 g
Cinamono sirupas	Virimui	13 min.	100.0 ml
Vanilės sirupas	Virimui	13 min.	50.0 ml
Apelsinų žievelė	Virimui	13 min.	21.0 g
Kvapieji pipirai	Virimui	13 min.	2.0 g
Kardamonas	Virimui	13 min.	1.0 g
Muškatas	Virimui	13 min.	1.0 g
Gvazdikėliai	Virimui	13 min.	0.5 g

## Pastabos

Virimas 60 min  
Salinimui 1tr  
Tekinimui 2 ltr  
Salinimas per 2 kartus  
55C-20 min  
pirmas 71C-75 min.  
antras 71C-60min.

Vandens 1 salinimui 12,55  
1 Tekinimui 7  
2 Tekinimui likes, kad rodytu 26 litrus

Viso vandens apie 37,5 litro

Chemija

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=NX2VN0N>

