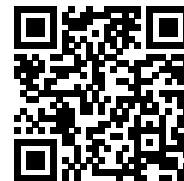


Iššūkis

Kiekis: 40 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: Zhiniukas
Receptas sukurtas: 2019-08-13 16:48:49
Receptas modifikuotas: 2019-10-10 16:41:21

OG: 1.052
FG: 1.013
ABV: 5.1 %
IBU: 35
EBC: 18
IBU/OG: 0.67 (ryškus apynių skonis)



2026-05-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Viking Malt Pale Ale salyklas
BEST Caramel Aromatic salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 6.0 | 8.000 | 82.1 |
| 50.5 | 1.750 | 17.9 |
| | <u>9.750</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Cascade (US) - Virimui (kartumui)
Cascade (US) - Virimui (kartumui)
Cascade (US) - Aromatui (virimui)

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 5.8 | 16.4 | 50 | 60 |
| 5.8 | 12.6 | 50 | 30 |
| 5.8 | 6.0 | <u>50</u> | 10 |
| | | 150 | |

Mielės

Pavadinimas

Wlp051. california ale

Kiekis (g)
140.0

Pastabos

Bandymas salinti 40 ir 120 minučių prie 72 laipsnių. Ar tikria nebus skirtumo atenuacijai. Vienas virimas, nutekinant pirmąją po 40 minučių. Mash in prie 73 laipsnių. Mentalo viduryje temperatūra 70 laipsnių pasiekė per 15 minučių. Pradžioje buvo 65.