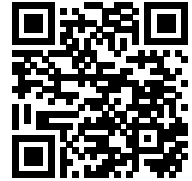


# Lygiadienio

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Belgiškas šviesus elis  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2011-03-18 14:23:46  
Receptas modifikuotas: 2012-01-23 19:28:06

OG: 1.056  
FG: 1.014  
ABV: 5.5 %  
IBU: 24  
EBC: 17  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pale Ale salyklas  
Miuncheno salyklas  
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
7.0	3.000	57.1
15.0	2.000	38.1
50.0	0.250	4.8
	<u>5.250</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Kent Golding (U.K.)  
Kent Golding (U.K.)  
Airiška kerpena

### Forma Paskirtis

-  
-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.5	18.0	30	60
5.5	5.9	20	15
0.0	0.0	<u>5</u>	15
		55	

## Mielės

### Pavadinimas

WYEST- 3522 - Belgian Ardennes

Kiekis (g)  
50.0

## Pastabos

### Salinimas:

50-53C - 20min

dalį (apie trečdalį) mentalo virt ~15-20 min, supilt atgal, išmaišyt

65-67C - 30 min

dalį (apie ketvirtadalį) mentalo virt ~15-20 min, supilt atgal, išmaišyt

!!!!Sudėt Biscuit salyklą tik dabar!!!!

70-73C - 50-60 min

Tekint