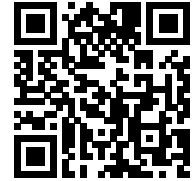


TREČIOKĖLIS

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 72 %
Stilius: Standartinis biteris
Aludaris: kaladuks
Receptas sukurtas: 2012-05-16 21:23:25
Receptas modifikuotas: 2012-05-19 16:57:45

OG: 1.034
FG: 1.003
ABV: 4.0 %
IBU: 14
EBC: 4
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2025-05-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Avižiniai dribsniai	4.0	0.800	43.2
Bazinis salyklas	3.0	0.750	40.5
Cukrus	0.0	0.300	16.2
		<u>1.850</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hersbrucker (German)	-	-	4.0	12.3	15	60
Hersbrucker (German)	-	-	4.0	2.0	<u>5</u>	15
					20	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
MauriBrew Ale 514	12.0

Pastabos

verdant ALelį sugalvojau pasidaryti trečiokėlio, taigi atskirame inde užsalinau avižinius dribsnius, palikau kokiai valandai kol nutekinau reikiamą kiekį misos. Po to į salinimo kubiliuką supyliau dribslius ir užpyliau 3 litrais karšto vandens, apie 85 laipsnių, ir palikau valandai, po ko nutekinau 13l misos, kurios OG 1025