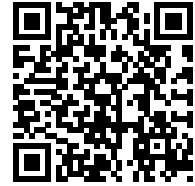


# Pastry II bandymas

Kiekis: 26 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Imperinis stautas  
Aludaris: Zalvarinis  
Receptas sukurtas: 2020-10-26 08:49:58  
Receptas modifikuotas: 2020-11-15 11:39:02

OG: 1.085  
FG: 1.040  
ABV: 6.0 %  
IBU: 48  
EBC: 94  
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	49.6
Avižiniai dribsniai	4.0	1.200	11.9
Laktozė	1.0	1.000	9.9
BEST Caramel Aromatic salyklas	50.5	0.750	7.4
BEST Chocolate salyklas	905.6	0.600	6.0
BEST Caramel Amber salyklas	71.1	0.520	5.2
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.500	5.0
BEST Caramel Munich II salyklas	120.6	0.310	3.1
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1331.0	0.200	2.0
		<u>10.080</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Zula	Granulės	-	6.8	48.0	<u>100</u>	50
					100	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0
Fermentis Safbrew S-33	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Cini minis	-	-	250.0 g
Oho šokoladiniai dribsniai	Salinimui	-	425.0 g

## Pastabos

Salinimas 70C-60 min.  
Virimas -3 val.