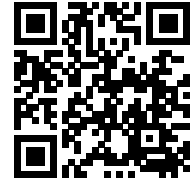


# Ēdrūnas

Kiekis: 11 litru  
Efektivumas: 81 %  
Stilius: Belgiškas šviesus elis  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-06-28 17:46:49  
Receptas modifikuotas: 2012-08-10 18:13:18

OG: 1.080  
FG: 1.010  
ABV: 9.2 %  
IBU: 105  
EBC: 33  
IBU/OG: 1.31 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio salyklas  
Aroma  
CaraHell

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.000	83.3
150.1	0.500	13.9
25.0	<u>0.100</u>	2.8
	3.600	

## Apyniai

### Pavadinimas

Perle (German)  
Perle (German) (pirmas misos  
apyniavimas)  
Perle (German)

### Forma

-  
-  
-

### Paskirtis

-  
-  
-

### AA (%)

7.5  
7.5  
7.5

### IBU

60.0  
30.0  
14.9

### Kiekis (g)

50  
25  
25  
100

### Laikas

60  
60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 3522 | Belgian Ardennes™ (starteris)

### Kiekis (g)

450.0

## Pastabos

### Salinimas:

~62-64°C - 90 min. + 2g CaSO<sub>4</sub> + 1g CaCl<sub>2</sub> + 1g NaHCO<sub>3</sub>

~4 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.

--> 66°C

Išviso 160 min.

pH ~ 5,1

Aplinkos temperatūra ~27°C

Dėkui Audrylai už mieles.

Gavosi panašesnis į Dubbel'į, planavau 12 litrų, bet pamiršau papildyti trečiuoju.