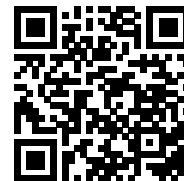


# Адмираль

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 81 %  
Stilius: Standartinis biteris  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2012-07-04 16:14:25  
Receptas modifikuotas: 2012-08-13 19:47:24

OG: 1.054  
FG: 1.011  
ABV: 5.6 %  
IBU: 22  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Halcyon Pale Ale  
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“  
Gliukozė (užgazavimui)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.000	94.3
6.0	0.120	2.8
0.0	<u>0.120</u>	2.8
	4.240	

## Apyniai

### Pavadinimas

Admiral (U.K.)  
Admiral (U.K.)  
Admiral (U.K.)

### Forma Paskirtis

-  
-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
14.0	11.9	8	50
14.0	7.0	9	15
14.0	3.1	<u>10</u>	5
		27	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

### Salinimas:

50-53C - 20min (2gr CaCl<sub>2</sub> + 1gr MgSO<sub>4</sub> + 1gr CaSO<sub>4</sub>)/10L  
65-68C - 60min

Tekinti 76-77C vandeniu

Virti 60min

5gr Airiškos kerpenos - 15min

+ 150gr laktozės išpilstant