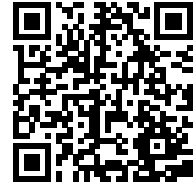


# Lengvas manevras

Kiekis: 50 litrų  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: Karolijan  
Receptas sukurtas: 2022-02-08 14:48:55  
Receptas modifikuotas: 2022-02-13 20:30:15

OG: 1.044  
FG: 1.010  
ABV: 4.5 %  
IBU: 29  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.66 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	8.000	80.0
Miežiniai dribsniai	3.0	1.000	10.0
BEST Caramel Munich I salyklas	91.2	1.000	10.0
		<u>10.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	Spurgai	Virimui (kartumui)	16.0	23.3	30	60
Columbus	Spurgai	Aromatui (virimui)	16.0	5.6	20	10
Columbus	Spurgai	Sausam apyniavimui	16.0	0.0	<u>50</u>	0
					100	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast	11.0
Mangrove Jack's M44 US West Coast	10.0

## Pastabos

Vienas virimas, bet fermentacija dviejuose induose su skirtingomis mielėmis. Noriu pažiūrėti koks skirtumas tarp mielių gamintojų.

65C - 60min  
70C - 20min  
80C - tekinimas

Fermentacija - 20C