

# Brandusis

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 82 %  
Stilius: Senasis elis  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-09-04 18:26:29  
Receptas modifikuotas: 2013-01-07 01:59:07

OG: 1.094  
FG: 1.018  
ABV: 9.9 %  
IBU: 80  
EBC: 43  
IBU/OG: 0.85 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Tipple Pale Ale  
Amber  
CaraHell  
Brown Malt

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	2.000	47.6
50.0	2.000	47.6
25.0	0.100	2.4
150.1	0.100	2.4
	4.200	

## Apyniai

### Pavadinimas

Bramling Cross (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.)  
Senų ąžuolinių viskio statinių gabaliukai -  
Vanilės ankštis (Vanilla fragrans) (2 vnt.) -

### Forma

### Paskirtis

### AA (%)

### IBU

### Kiekis (g)

### Laikas

-	-	6.5	55.3	60	60
-	-	6.5	21.2	30	30
-	-	6.5	3.3	10	10
-	-	0.0	0.0	20	0
-	-	0.0	0.0	7	0
				127	

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 1728 | Scottish Ale™ (mielių pyragas)

### Kiekis (g)

1000.0

## Pastabos

### Salinimas:

~62-67°C - 90 min. + 2g CaSO4 + 1g CaCl2 + 5g NaHCO3

--> 75°C

Išviso 105 min.

pH ~ 5,4

Aplinkos temperatūra ~18°C

Misa skaniai kvepia, įtariu nuo ąžuolo drožlių, vanilės nesijaučia.