

# Vandamke 4

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 62 %  
Stilius: Amerikietiškas rudas elis  
Aludaris: kikomanas  
Receptas sukurtas: 2024-06-27 20:40:51  
Receptas modifikuotas: 2024-06-27 20:46:00

OG: 1.054  
FG: 1.012  
ABV: 5.4 %  
IBU: 21  
EBC: 52  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2024-09-16

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas Maltosa  
Chateau Wheat Crystal - 150EBC  
Chateau Wheat Chocolat  
Chateau Black 1300EBC

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	5.400	93.1
150.1	0.150	2.6
900.7	0.150	2.6
1301.0	0.100	1.7
	<u>5.800</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Aurora  
Aurora  
Aurora

### Forma

-  
-  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

7.9  
7.9  
7.9

### IBU

10.1  
6.4  
4.4

### Kiekis (g)

15  
20  
25  
60

### Laikas

30  
10  
5

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Verdant IPA

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena (sena)

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

10 min.

### Kiekis

10.0 g

## Pastabos

Salinimas: 66-67 C - 60min  
Tekinimas: 78 C (10l)

Virimas - 30min

No Chill (palieku per naktį atvesti fermenteryje ir ryte pilu mieles)

Salyklas - ~6 Eur

Apyniai - 1,1 Eur

Mielės - 1Eur