

# Admirālis

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Standartinis biteris  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2012-10-18 23:29:56  
Receptas modifikuotas: 2012-12-01 10:55:27

OG: 1.055  
FG: 1.012  
ABV: 5.6 %  
IBU: 25  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.44 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas (vokiškas pilsnerio)  
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“  
Gliukozė (užgazavimui)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	5.000	95.1
6.0	0.140	2.7
0.0	0.120	2.3
	<hr/> 5.260	

## Apyniai

### Pavadinimas

Admiral (U.K.)  
Admiral (U.K.)  
Admiral (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.) (sausam apyniavimui)

### Forma Paskirtis

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
-	-	-	-
14.0	12.1	9	45
14.0	6.6	9	15
14.0	5.9	20	5
7.0	0.0	45	0
		<hr/> 83	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

Salinimas:  
50-53C - 10min  
65-68C - 60min

Tekinti 76-77C vandeniui

Virti 60min

5gr Airiškos kerpenos - 15min