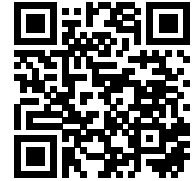


Patrimpo

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Stiprus biteris
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2013-01-14 11:44:33
Receptas modifikuotas: 2013-02-17 16:27:52

OG: 1.058
FG: 1.014
ABV: 5.7 %
IBU: 28
EBC: 7
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-07-06

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------------|--------------|-------------|------------|
| Bazinis salyklas | 3.0 | 5.000 | 97.7 |
| Rūgštusis salyklas „Sauermalz“ | 6.0 | 0.120 | 2.3 |
| | | <hr/> 5.120 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| East Kent Golding (U.K.) (į pirmą misos lašą) | - | - | 6.4 | 20.7 | 30 | 60 |
| East Kent Golding (U.K.) | - | - | 6.4 | 5.1 | 15 | 15 |
| East Kent Golding (U.K.) | - | - | 6.4 | 2.1 | 15 | 5 |
| East Kent Golding (U.K.) (sausas apyniavimas) | - | - | 6.4 | 0.0 | 30 | 0 |
| | | | | | <hr/> 90 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Windsor | 12.0 |

Pastabos

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

Tekinti 76C vandeniui
Virti 60 min
Airiška kerpena - 5gr - 15 min

Vanduo + 2gr CaCl2/10L