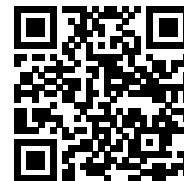


esbas

Kiekis: 16 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Stiprus biteris
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2013-03-11 15:42:18
Receptas modifikuotas: 2013-05-01 14:40:40

OG: 1.045
FG: 1.016
ABV: 3.8 %
IBU: 25
EBC: 16
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis slykklas	3.0	2.700	90.0
CaraCrystal	120.1	0.300	10.0
		<u>3.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
EKG	-	-	5.0	17.1	22	60
EKG	-	-	5.0	7.7	<u>20</u>	15
					42	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Top rehidratuotos	6.0

Pastabos

RO/krano 75/25 +1g CaSO4 +1g NaCl +1g CaCl2 /10L

Ca 71
Mg 10
SO4 82
Na 52
Cl 126
HCO3 98
RA 24

9L 55C > 51C 40min (labai neskaidrėja)
keliam ant ugnies iki 68C
68C 60min
keliam iki 76
nutekinam pirmoką, pradedam jį virti
nutekinam antroką, pakartojam

dekokcijos nedariau (sumažėjo efektyvumas). tekinant netekinau iki galo, palikau vandens virš slyklo.

po mėnesio brandos: puta, karbonizacija įdeali. kvapas puikus. skonis pilnas, kiek pergrubus. turbūt minkštinti vandenį ir mažinti chloridų. apynių gerai, bet ne permažai tikrai. iš šito galima tobulą esb išlaužti