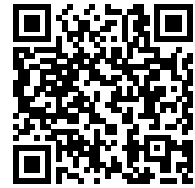


# Naujojo Žiogelio

Kiekis: 22 litras  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Stiprus biteris  
Aludaris: Gugs  
Receptas sukurtas: 2013-04-28 19:10:31  
Receptas modifikuotas: 2013-05-04 12:53:53

OG: 1.058  
FG: 1.008  
ABV: 6.5 %  
IBU: 30  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas      | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|------------------|--------------|--------------|------------|
| Halcyon Pale Ale | 6.0          | 5.000        | 90.9       |
| CaraPils         | 5.0          | 0.500        | 9.1        |
|                  |              | <u>5.500</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas           | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Citra                 | -     | -         | 15.0   | 22.5 | 15         | 60     |
| Spalt Select (German) | -     | -         | 5.0    | 3.8  | 10         | 30     |
| Spalt Select (German) | -     | -         | 5.0    | 3.6  | 20         | 10     |
|                       |       |           |        |      | <u>45</u>  |        |

## Mielės

| Pavadinimas      | Kiekis (g) |
|------------------|------------|
| Safale US-05(56) | 12.0       |

## Pastabos

AG2 (Valdas01) klonas.  
Airiška kerpena 5gr/15min

Salinimas keliant temperatūrą puode:  
15,3L - 54C > 15min  
+15min iki 66C > 60min  
+12min iki 76C > 15min.

Perpilu į fermenterį. "Dvigubas dugnas" +2,5L 80C (dead space).  
Tekinimas "Fly sparging" +16L 78C.  
Tekinosi apie 70 min.