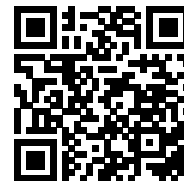


Beatričės

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2013-07-31 13:20:51
Receptas modifikuotas: 2013-08-24 11:03:41

OG: 1.054
FG: 1.011
ABV: 5.6 %
IBU: 28
EBC: 7
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

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
		<u>5.120</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Beata (UK)	Spurgai	Pirmam misos apyniavimui	3.2	19.6	50	60
Beata (UK)	Spurgai	Virimui (kartumui)	3.2	6.5	20	45
Beata (UK)	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.2	2.1	30	5
					<u>100</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Pastabos

Salinimas:
55-50C - 10 min +2gr CaCl₂+2gr MgSO₄/10L
68-65C - 60 min

Tekinimas:
76C + 2gr CaCl₂/10L

5gr Airiškos kerpenos - 15 min