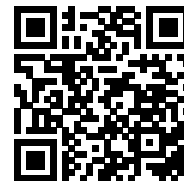


Beatričės

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)



2026-06-16

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 | <u>30</u> | 5 |
| | | | | | 100 | |

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