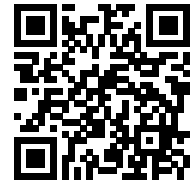


Red

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Airiškas raudonas elis
Aludaris: Pikas
Receptas sukurtas: 2013-12-29 23:05:56
Receptas modifikuotas: 2014-01-12 19:07:48

OG: 1.045
FG: 1.009
ABV: 4.7 %
IBU: 28
EBC: 28
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2026-06-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Red X salyklas	30.0	4.500	100.0
		<u>4.500</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Pirmam misos apyniavimui	10.0	27.8	22	60
					<u>22</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Pastabos

15L vandens (į vandenį 4.0ml 75% H₃PO₄) ~76C->67C. (90 min arba iki neigiamo jodo testo)
Vorlauf; tekinimas ~16L (į vandenį 4.3ml 75% H₃PO₄)
Preboil ~25,5L ~10,5P.
Kerpena likus 15 min.
Fermentuoti vėsiai ~15-16C.