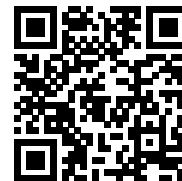


Kaliošas

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Saldus stautas
Aludaris: abugalis
Receptas sukurtas: 2014-01-09 16:02:40
Receptas modifikuotas: 2014-01-14 13:16:21

OG: 1.050
FG: 1.014
ABV: 4.8 %
IBU: 23
EBC: 80
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--|--------------|--------------|------------|
| Marris Otter | 6.0 | 3.000 | 60.0 |
| Miežiniai dribsniai | 3.0 | 1.000 | 20.0 |
| Skrudintas miežių slykklas 'Biscuit' | 50.0 | 0.500 | 10.0 |
| Skrudintas miežių slykklas 'Roasted Black' | 1401.1 | 0.400 | 8.0 |
| BEST Rūgštinis slykklas | 8.0 | 0.100 | 2.0 |
| | | <u>5.000</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| East Kent Golding (U.K.) | Granulės | Virimui (kartumui) | 5.8 | 14.6 | 20 | 60 |
| East Kent Golding (U.K.) | Granulės | Aromatui (virimui) | 5.8 | 8.9 | <u>20</u> | 20 |
| | | | | | 40 | |

Mielės

Pavadinimas

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Windsor | 12.0 |

Pastabos

Miežiniai dribsniai pavirti 30 min. Salinta 3h — 68C.