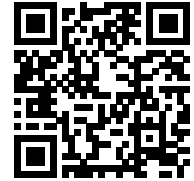


Čili pipiriukų

Kiekis: 8 litrai
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2011-07-25 14:26:49
Receptas modifikuotas: 2011-07-29 12:50:18

OG: 1.068
FG: 1.014
ABV: 7.1 %
IBU: 77
EBC: 25
IBU/OG: 1.13 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Marris Otter
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'
CaraAmber

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 4.0 | 2.400 | 80.0 |
| 50.0 | 0.350 | 11.7 |
| 60.0 | 0.250 | 8.3 |
| | <u>3.000</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Aurora (Slovenia)
Aurora (Slovenia)
Aurora (Slovenia)

Forma Paskirtis

-
-
-

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 9.0 | 55.1 | 25 | 60 |
| 9.0 | 22.0 | 13 | 30 |
| 9.0 | 0.0 | <u>12</u> | 0 |
| | | 50 | |

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

6.0

Pastabos

Salinau ~60°C 75 min.

Dėjau tris pipiriukus, 10 min. viriau ir 20 min. palikau stovėti, tada aušinau.

Misoje beveik nesijaučia, o aluje jau yra šiek tiek aštrio.