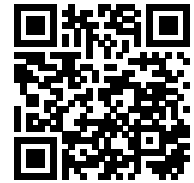


# Kirsnis

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 93 %  
Stilius: Avižinis stautas  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-01-17 19:45:30  
Receptas modifikuotas: 2014-02-16 20:57:28

OG: 1.055  
FG: 1.013  
ABV: 5.5 %  
IBU: 23  
EBC: 73  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Halcyon Pale Ale	6.0	3.450	69.7
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	10.1
Skrudinti miežiai	1000.8	0.350	7.1
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.250	5.1
CaraAmber	60.0	0.250	5.1
BEST Caramel Malt dark II salyklas	160.1	0.150	3.0
		<u>4.950</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding (U.K.)	Spurgai	Virimui (kartumui)	6.9	22.8	<u>36</u>	60
					36	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	120.0
1028 London Ale (nesuveikė)	80.0

## Pastabos

Vanduo salinimui 15, tekinimui 15ltr. Nieko nepridedam - nereikia. Stout`ui nereikia.  
Dribsnius paskrudinam 150 C orkaitėje, kol pradės gelsti ir pasklis riešutinių avižinių sausainių kvapas. Salinimas: dribsniai 25 min. 40 C, su 1,5 Pale protein rest, viskas keliama iki 69 C 40 min., 75 C 30 min., tekinam prie 77 C neskubėdami, surenkam 24 litrus misos.