

# Dvyniai Ašvieniai

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Standartinis biteris  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2014-03-29 00:15:31  
Receptas modifikuotas: 2014-05-19 09:59:12

OG: 1.056  
FG: 1.014  
ABV: 5.5 %  
IBU: 25  
EBC: 12  
IBU/OG: 0.44 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-16

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Tipple Pale Ale  
Kvietinis salyklas (tamsus)  
Kukurūzų dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	3.000	60.0
15.0	1.000	20.0
2.0	1.000	20.0
	<u>5.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Admiral (U.K.)  
East Kent Golding (U.K.)  
Green Bullet (New Zealand)

### Forma

Spurgai  
Spurgai  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
14.0	18.2	13	45
6.0	6.5	20	15
12.0	0.0	<u>40</u>	0
		73	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

### Salinimas:

50-53C - 10min (be kukurūzų)  
Kukurūzus pavirti 5-10min ir sudėti į salinimo indą  
65-68C - 60min  
2gr/10L - CaCl2

Airiška kerpena - 5gr - 15 min