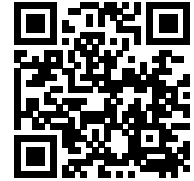


# Margis

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas rudas elis  
Aludaris: Artis  
Receptas sukurtas: 2014-04-08 21:18:26  
Receptas modifikuotas: 2014-04-10 23:36:57

OG: 1.113  
FG: 1.026  
ABV: 11.4 %  
IBU: 32  
EBC: 61  
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-28

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	4.0	4.250	37.3
Bazinis salyklas	4.0	4.250	37.3
Miuncheno salyklas	25.0	1.000	8.8
Miuncheno salyklas	25.0	1.000	8.8
Brown Malt	150.1	0.150	1.3
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.150	1.3
BEST Caramel Malt dark II salyklas	160.1	0.150	1.3
Brown Malt	150.1	0.150	1.3
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.150	1.3
BEST Caramel Malt dark II salyklas	160.1	0.150	1.3
		<u>11.400</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	Granulės	Virimui (kartumui)	15.0	22.5	30	25
Mosaic	Granulės	Aromatui (virimui)	11.0	9.8	25	15
Mosaic	Granulės	Sausam apyniavimui	11.0	0.0	<u>50</u>	0
					105	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	12.0

## Pastabos

50C - 15 min.  
68C - 50 min.  
1/2 - 100C - 15 min.  
76C - 10 min.