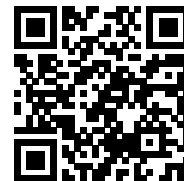


Švelnius

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Saldus stautas
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2014-10-18 12:37:34
Receptas modifikuotas: 2014-11-13 01:36:34

OG: 1.084
FG: 1.029
ABV: 7.2 %
IBU: 91
EBC: 72
IBU/OG: 1.08 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Halcyon Pale Ale	6.0	4.000	87.0
Skrudinti miežiai	1000.8	0.250	5.4
Aroma	150.1	0.250	5.4
Laktozė	3.0	0.100	2.2
		<hr/> 4.600	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Crystal	Granulės	Virimui (kartumui)	3.6	78.2	140	60
Crystal	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	3.6	12.3	20	60
Crystal	Granulės	Sausam apyniavimui	3.6	0.0	40	0
Amerikietiško ažuolo drožlės, stipriai skrudintos	-	-	0.0	0.0	25	0
					<hr/> 225	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
M03 UK Dark Ale	5.0

Pastabos

Salinimas:
~65-61°C - 180 min. + 6g NaHCO₃

pH ~ 5,6

Pirmokas: G = 1,100 V = 5,0 l

Prieš verdant: G = 1,072 V = 13,1 l

Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~22°C