

Žirmūnų kartusis (2015-uosius pasitinkant)

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Stiprus biteris
Aludaris: GiN
Receptas sukurtas: 2014-12-29 11:01:48
Receptas modifikuotas: 2015-01-09 21:59:48

OG: 1.054
FG: 1.013
ABV: 5.4 %
IBU: 36
EBC: 31
IBU/OG: 0.67 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	7.0	5.000	76.3
CaraCrystal	120.1	1.000	15.3
CaraPils	5.0	0.550	8.4
		<u>6.550</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Glacier (U.S.)	-	-	6.4	21.4	33	60
Glacier (U.S.)	-	-	6.4	10.6	33	15
Hersbrucker (German)	-	-	1.6	4.0	50	15
Glacier (U.S.)	-	-	6.4	0.0	44	0
Hersbrucker (German)	-	-	1.6	0.0	50	0
					<u>210</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
M07 British Ale	13.0

Pastabos

Bandyamas padidinti kūną.

0,5 kg daugiau karamelinio salyklo, pakelta salinimo temperatūra iki 67°C.

Salinau plastikiniame fermentavimo inde, paskui viriau dviejuose 13l talpos puoduose.

Apyniai, kur laikas 0 min. - dedami baigus virimą ir laikomi, kol misa ataušta. Jie skirti aromatui.