

Gardi gira

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Gira
Aludaris: kaladuks
Receptas sukurtas: 2011-10-07 08:48:25
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.025
FG: 1.012
ABV: 1.6 %
IBU: 0
EBC: 79
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Skrudinta ruginė duona
Rugių salyklas
Miuncheno salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 400.3 | 1.400 | 48.3 |
| 6.0 | 1.000 | 34.5 |
| 15.0 | <u>0.500</u> | 17.2 |
| | 2.900 | |

Apyniai

Pavadinimas

Styrian Golding (Slovenia)
Razinos

Forma -
Paskirtis -

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|-----|------------|--------|
| 5.0 | 0.0 | 15 | 0 |
| 0.0 | 0.0 | <u>20</u> | 0 |
| | | 35 | |

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)
11.0

Pastabos

Duona paskrudinti orkaitėje 20 min 190°C ir užplikyti verdančiu vandeniu. Po valandos nukošti.
Salyklas 67°C/ 90 min, nutekinus sumaišyti su duonos sunka ir ataušinti iki 25°C sudėti razinas, apynius ir mieles.
Išrūgus galima pasaldinti cukrumi