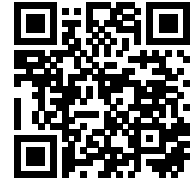


# CaraSalt

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Istorinis alus: Londono rudas elis  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2016-04-03 00:58:59  
Receptas modifikuotas: 2016-08-11 00:54:41

OG: 1.056  
FG: 1.012  
ABV: 5.8 %  
IBU: 23  
EBC: 50  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-08

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter salyklas	5.0	4.000	70.8
Crystal malt	130.6	0.350	6.2
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.350	6.2
CaraCrystal salyklas	120.2	0.350	6.2
Special X salyklas	351.6	0.250	4.4
CaraBelge salyklas	32.5	0.250	4.4
Skrudintas kviečių salyklas	1054.8	0.100	1.8
		<u>5.650</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
First Gold	Granulės	Virimui (kartumui)	8.4	2.9	3	60
East Kent Golding	Granulės	Virimui (kartumui)	5.1	20.4	<u>35</u>	60
					38	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M07 British Ale	12.0

## Pastabos

Experimentas, vienok...

Vanduo 15/21, RO/čiaupo 6/4, 2 gipso, 1 MgSO<sub>4</sub>, 6 druskos, 1 CaCl, 2.78 ml tekimui.

Londono vandens profilis:

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 bikarbonatai  
52 32 86 34 32 104

Mūsų:

50.5 10.7 70.6 123.5 51.8 118, 0.4 Very malty.

Salinimas:

50C - 10 min.,

62C - 20 min., 1/2 dalies dekokcija, keliam iki

72C - 40 min.,

77C - 10 min., tekiam.