

# Lily House

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Amerikietiškas porteris  
Aludaris: js  
Receptas sukurtas: 2016-04-26 07:51:16  
Receptas modifikuotas: 2016-07-06 20:01:26

OG: 1.048  
FG: 1.003  
ABV: 5.9 %  
IBU: 25  
EBC: 74  
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-04-27

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                                 | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---------------------------------------------|--------------|-------------|------------|
| Marris Otter salyklas                       | 5.0          | 2.000       | 44.8       |
| Halcyon Pale Ale salyklas                   | 5.0          | 2.000       | 44.8       |
| Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked' | 1511.0       | 0.300       | 6.7        |
| Crystal malt                                | 131.0        | 0.160       | 3.6        |
|                                             |              | 4.460       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas  | Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Cascade (US) | Granulės | Aromatui (virimui) | 6.9    | 11.8 | 12         | 60     |
| Amarillo     | -        | Sausam apyniavimui | 9.5    | 0.0  | 20         | 14     |
| Jarrylo      | -        | Sausam apyniavimui | 16.0   | 0.0  | 20         | 14     |
| Jarrylo      | Granulės | Aromatui (virimui) | 13.1   | 13.5 | 20         | 10     |
|              |          |                    |        |      | 72         |        |

## Mielės

| Pavadinimas                       | Kiekis (g) |
|-----------------------------------|------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | 20.0       |

## Pastabos

Salinimas:  
56->63 C 30 min  
64 C 30 min  
64 -> 68 C 60 min  
68 C 30 min

ABV 5.9  
EBC 55  
IBU 27