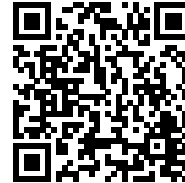


# Raudoni žaibai

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2016-06-21 17:52:59  
Receptas modifikuotas: 2016-10-21 01:17:31

OG: 1.049  
FG: 1.010  
ABV: 5.1 %  
IBU: 26  
EBC: 61  
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2024-09-17

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Crisp Best Ale	7.0	5.000	79.4
BEST Special X salyklas	351.5	1.300	20.6
		6.300	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Sladek	-	Salinimui	7.0	13.1	100	60
Sladek	-	Pirmam misos apyniavimui	2.0	12.4	100	20
					200	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Kaimo Lietuvos	50.0

## Pastabos

BBC skiriama  
Darytas Lūksto pakrantėje, Žaibuos. Per Jonines. Mentalo temperatūra salinimo metu palaikyta įkaitintais akmenimis. Nevirtas. Mielės ir kita gyvastis - kokios jau lakiojo Žaibuos, tokios.