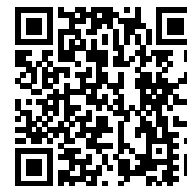


Raudoni žaibai

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)



2026-04-18

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
		<u>6.300</u>	

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	<u>100</u>	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.