

Žirmūnų kartusis 2016 (vasaros vidurys)

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Stiprus biteris
Aludaris: GiN
Receptas sukurtas: 2016-07-20 12:20:36
Receptas modifikuotas: 2016-07-20 12:35:25

OG: 1.059
FG: 1.015
ABV: 5.8 %
IBU: 38
EBC: 31
IBU/OG: 0.65 (ryškus apynių skonis)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	7.0	3.500	58.3
Čekiškas bazinis salyklas	3.0	1.500	25.0
CaraCrystal	120.2	1.000	16.7
		<u>6.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Olicana	Spurgai	Virimui (kartumui)	6.0	25.6	40	60
Olicana	Spurgai	Aromatui (virimui)	6.0	12.3	25	30
Olicana	Spurgai	Aromatui (virimui)	6.0	0.6	<u>20</u>	1
					85	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast	12.0

Pastabos

Salinimo temperatūra 67°C.

Apyniai, kur laikas 1 min. - dedami baigus virimą ir laikomi, kol misa ataušta. Jie skirti aromatui.