

Kalėdinis 2016

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: argentas
Receptas sukurtas: 2016-11-13 15:40:21
Receptas modifikuotas: 2016-11-20 20:06:28

OG: 1.065
FG: 1.013
ABV: 6.8 %
IBU: 27
EBC: 72
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	64.9
BEST Munich Dark salyklas	28.0	1.600	20.8
Crystal malt	130.7	0.500	6.5
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	804.2	0.250	3.2
BEST Black salyklas	1156.3	0.200	2.6
Cukrus	0.0	0.100	1.3
Roasted barley	1000.8	0.050	0.6
		<u>7.700</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Goldings	Granulės	Virimui (kartumui)	4.1	26.6	<u>70</u>	60
					70	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Vanilinis cukrus ar esencija pagal skonį prieš išpilstant	-	-	1.0 g
Vanilė (ankštis)	Virimui	5 min.	1.0 g

Pastabos

Salinti prie 67C