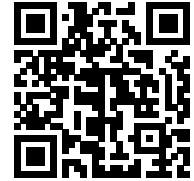


G'Mornin

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2016-12-12 15:22:15
Receptas modifikuotas: 2017-11-15 13:46:44

OG: 1.061
FG: 1.014
ABV: 6.2 %
IBU: 38
EBC: 15
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2025-06-12

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Golden Promise Pale Ale salyklas	5.0	4.830	86.6
CaraHell salyklas	25.0	0.200	3.6
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.200	3.6
Vienos salyklas	7.5	0.200	3.6
BEST Munich salyklas	15.5	0.140	2.5
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	806.0	0.010	0.2
		<u>5.580</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	Virimui (kartumui)	15.5	10.8	7	60
Bravo	-	Virimui (kartumui)	15.5	16.2	12	40
Simcoe	-	Aromatui (virimui)	13.0	10.8	12	25
Centennial	-	Aromatui (virimui)	10.5	0.3	7	1
Citra	-	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	28	0
Centennial	-	Sausam apyniavimui	10.5	0.0	<u>12</u>	0
					78	

Mielės

Pavadinimas

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

Priedai

Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	15.0 g

Pastabos

Pagal „Good Morning America“ receptą (be kavos)

Receptinis salinimas:

Baziniai sakyklai

45–55°C – 10 min

55–64°C – 10 min

64°C – 30 min

65–73°C – 10 min

73°C – 20 min

pridedami likę sakyklai

76°C ir tekinam

Fermentacija turėtų būti 18°C. Mano daryta 20°C.