

# Tamsi naktis

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Airiškas stautas  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2016-12-12 15:36:57  
Receptas modifikuotas: 2026-05-06 16:03:01

OG: 1.049  
FG: 1.010  
ABV: 5.1 %  
IBU: 32  
EBC: 75  
IBU/OG: 0.66 (ryškus apynių skonis)



2026-06-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas  
Miežiniai dribsniai  
Skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.000	67.8
3.0	1.300	22.0
1008.0	<u>0.600</u>	10.2
	5.900	

## Apyniai

### Pavadinimas

East Kent Golding (U.K.)

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

5.8

### IBU

32.3

### Kiekis (g)

50

### Laikas

60

50

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Buvęs „Gimęs LT“

### 1. AUTO

- TEMP: 42  
- POWER: 2500  
- TIMER: 15

Beriami dribsniai

GAMINANT PO PIRMO CIKLO SPAUSTI [AUTO]

### 2. AUTO

- TEMP: 53  
- TIMER: 20

Beriami salyklai

### 3. AUTO

- TEMP: 69  
- TIMER: 45

### 4. AUTO

- TEMP: 72  
- TIMER: 20

### 5. AUTO – BUS GARSINIS SIGNALAS, REIKS PASPAUSTI „AUTO“

- TEMP: 78  
- TIMER: 45

### 6. NUTEKINTI 5 L MISOS. PAPILDYTI 5 L 80 °C VANDENS. CIRKULIACIJA 30 MINUČIŲ.

### 7. IŠKELTI SALYKLĄ IR PRAPLAUTI JĮ 5 L 80 °C VANDENS.

### 6. AUTO

- TEMP: 100  
- TIMER: 90

- POWER: 1900

7. AUTO

- TIMER: 60 (HOP1)

SUDEDAMI APYNIAM

8. START

42° - baltyminė pauzė dribsniams, miežiams

53° - beriam likusius salyklus, 20 min

69° - 45 min

72° - 20 min

78° - tekinam

100° - 90 min

Pradžioje pilti  $5,9 \cdot 2,5 \approx 15$  l vandens, BET NEAPSEMS, TODĖL 20

Prarandamas vandens kiekis  $5,9 \cdot 1,1 = 6,49$

$20 - 6,49 \approx 13,5$

$24 - 13,5 = 10,5$

Nugaravimas  $24 + 10\% \approx 26,5$

Vėliau pilti  $26,5 - 20 = 6,5$  l