

Gedimino sapnas

Kiekis: 24 litrai

Efektyvumas: 75 %

Stilius: Stiprus biteris

Aludaris: kiela

Receptas sukurtas: 2016-12-17 19:39:50

Receptas modifikuotas: 2026-07-23 10:10:27

OG: 1.054

FG: 1.011

ABV: 5.7 %

IBU: 39

EBC: 13

IBU/OG: 0.72 (ryškus apynių skonis)



2026-07-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	87.7
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.350	6.1
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	3.5
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.150	2.6
		5.700	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	Virimui (kartumui)	15.5	27.2	19	60
Target	-	Aromatui (virimui)	10.3	5.7	12	15
Target	-	Aromatui (virimui)	10.3	4.1	12	10
Target	-	Aromatui (virimui)	10.3	2.3	12	5
					55	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	3.0 g

Pastabos

BREW MONK STEPS:

24 L VANDENS

1. 60° 30 min – salyklai

2. 70° 15 min

3. 78° 45 min (kol ištekinsiu) – 4+5 litrai 80° vandens

4. 100° 90 min

5. 60 min (HOP1)

6. 15 min (HOP2)

7. 10 min (HOP3)

8. 5 min (HOP4)