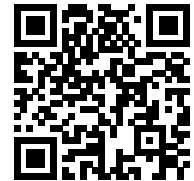


# Spiečius

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 90 %  
Stilius: Vaisinis alus  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2017-01-18 00:03:14  
Receptas modifikuotas: 2017-02-07 17:22:20

OG: 1.046  
FG: 1.008  
ABV: 5.0 %  
IBU: 16  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	3.740	90.1
CaraRed salyklas	50.0	0.210	5.1
Rugių salyklas	7.0	0.100	2.4
Kvietinis salyklas (šviesus)	4.3	0.100	2.4
		<hr/> 4.150	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saphir	-	Pirmam misos apyniavimui	3.5	10.1	26	80
Saphir	-	Aromatui (virimui)	3.5	5.4	21	30
AU 35	-	Sausam apyniavimui	6.0	0.0	21	0
					<hr/> 68	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Munkebo 004 (2.2 ltr starteris)	83.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Pajūrinis sotvaras (Myrica gale)	Antrinei fermentacijai	3 d.	5.0 g

## Pastabos

Nėra Farmhouse stiliaus, bet gali būt vaisiškas :p Ir dar. Gal ir gražu - Munkebo mielės penktai tonai užbaigt :) Vanduo RO, 12/23, balansed.

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=QN5C2C3>

3/2/1,5/3,4

Salinimas

65C singlas, tekinam 77C.