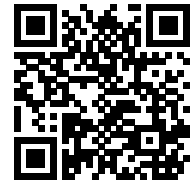


# KULIPKA

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 92 %  
Stilius: Airiškas stautas  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2017-02-04 23:56:02  
Receptas modifikuotas: 2017-02-23 23:09:09

OG: 1.048  
FG: 1.012  
ABV: 4.7 %  
IBU: 24  
EBC: 71  
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	6.0	3.200	73.9
Miežiniai dribsniai	3.0	0.400	9.2
BLACKSWAEN@COFFEE	687.0	0.400	9.2
Torrefied gričiai	120.5	0.280	6.5
Sinamar®	5115.6	0.050	1.2
		<hr/> 4.330	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Phoenix	-	Pirmam misos apyniavimui	11.0	23.8	<hr/> 19	80
					19	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Munkebo 002 (2 ltr. starteris)	62.0

## Pastabos

Salinimas:

50C - 10 min.,

61C - 35 min.,

71C - 20 min.,

77C - tekiname.

1/4/4 - g/d/ch, 1.6/4.87 salinimui/tekinimui

Analitė:

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2

142.9 17.0 50.6 132.8 40.1, ratio 0.3, too malty

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=3PZY4XZ>