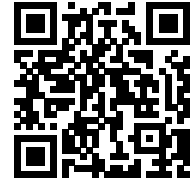


# Trylika

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Amerikietiškas miežių vynas  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-01-05 18:17:00  
Receptas modifikuotas: 2012-11-06 20:32:12

OG: 1.124  
FG: 1.025  
ABV: 13.0 %  
IBU: 192  
EBC: 22  
IBU/OG: 1.55 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Marris Otter  
Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.000	70.2
15.0	1.700	29.8
	<u>5.700</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum -  
Magnum -  
Magnum -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
9.0	139.6	150	60
9.0	35.8	50	30
9.0	16.9	<u>50</u>	10
		250	

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 3522 | Belgian Ardennes™ (mielių pyragas)

### Kiekis (g)

500.0

## Pastabos

### Salinimas:

~57-62°C - 75 min. + 2g CaSO<sub>4</sub> + 1g CaCl<sub>2</sub>

--> 75°C

Išviso 90 min.

pH ~ 5,7

Aplinkos temperatūra ~23°C

Senai planuotas receptas, pagaliau peržengiau šimtą.