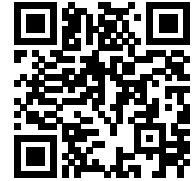


Trylika

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)



2020-11-30

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

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
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 CaSO₄ + 1g CaCl₂

--> 75°C

Išviso 90 min.

pH ~ 5,7

Aplinkos temperatūra ~23°C

Senai planuotas receptas, pagaliau peržengiau šimtą.