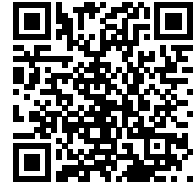


Raudonbarzdis

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Airiškas raudonas elis
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2017-03-12 17:43:09
Receptas modifikuotas: 2020-09-28 12:57:12

OG: 1.053
FG: 1.011
ABV: 5.6 %
IBU: 21
EBC: 27
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Red X salyklas	30.0	3.500	62.4
BEST Munich salyklas	15.5	1.000	17.8
BEST Pilsen salyklas	4.0	0.900	16.0
BEST Caramel Aromatic salyklas	50.5	0.100	1.8
Avižiniai dribsniai	4.0	0.100	1.8
BEST Skrudinti miežiai	1303.0	0.010	0.2
		<u>5.610</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Target	-	Virimui (kartumui)	10.3	19.3	20	60
East Kent Golding	-	Aromatui (virimui)	5.5	1.5	<u>15</u>	5
					35	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Priedai

Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	-	15 min.	5.0 g

Pastabos

22 l 42°C vandens

- 42°C – 15 min
- 64°C – 60 min
- 72°C – 30 min
- 78°C – 30 min
 - Nuleisti 10 l misos
 - 5 l 80°C vandens su 15 min cirkuliacija
 - Iškelti salyklą ir perlieti į 5 l 80°C vandens

Verdam 60 min