

Patropintas Ekvanotas SE

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: Zylė
Receptas sukurtas: 2017-03-20 12:16:35
Receptas modifikuotas: 2017-04-09 11:45:09

OG: 1.052
FG: 1.007
ABV: 6.0 %
IBU: 35
EBC: 15
IBU/OG: 0.66 (ryškus apynių skonis)



2026-07-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	4.000	80.0
BEST Red X salyklas	30.0	1.000	20.0
		5.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Ekuanot	Granulės	Virimui (kartumui)	16.1	16.7	10	40
Ekuanot	Granulės	Aromatui (virimui)	16.1	10.3	15	10
Ekuanot	Granulės	Aromatui (virimui)	16.1	7.6	20	5
Ekuanot	Granulės	Aromatui (virimui)	16.1	0.0	25	0
Ekuanot	Granulės	Sausam apyniavimui	16.1	0.0	30	0
					100	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Mangas	Virimui	3 min.	402.0 g
Papaja	Virimui	3 min.	316.0 g

Pastabos

20min 52°C (1/2)
90min 65°C (~1/3)
Keliam iki 78°C ant viryklės
Tekinam su 79°C H2O (termoizoliuotame inde)

Užgazavimui 140 g. gliukozės

Daržovės smulkiai supjaustomos, paverdamos 3 min dėl dezinfekcijos ir į fermenterį nekeliauja.