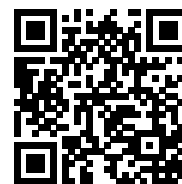


Kiekis: 26 litrai
 Efektyvumas: 72 %
 Stilius: Airiškas raudonas elis
 Aludaris: AndriusK
 Receptas sukurtas: 2017-07-04 18:18:54
 Receptas modifikuotas: 2017-07-25 22:41:09

OG: 1.054
 FG: 1.025
 ABV: 3.8 %
 IBU: 20
 EBC: 33
 IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Munich salyklas
 BEST Caramel Munich II salyklas
 BEST Chocolate salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.5	6.000	94.6
120.4	0.250	3.9
902.8	0.090	1.4
	<u>6.340</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Styrian Goldings
 Fuggle (UK)

Forma

-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
-

AA (%)

5.3
4.5

IBU

18.1
2.1

Kiekis (g)

40
15
55

Laikas

60
10

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Po 7 parų fermentacijos perpylimas į antrinę.
 ~1kg blanširuotų ir paskui patrintų juodųjų serbentų.