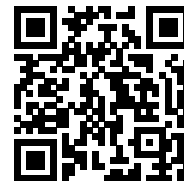


Kiekis: 28 litrai
 Efektyvumas: 79 %
 Stilius: Avižinis stautas
 Aludaris: AndriusK
 Receptas sukurtas: 2018-01-07 12:33:44
 Receptas modifikuotas: 2018-01-15 18:49:16

OG: 1.048
 FG: 1.013
 ABV: 4.5 %
 IBU: 25
 EBC: 83
 IBU/OG: 0.51 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	3.500	57.1
Avižiniai dribsniai	4.0	0.800	13.1
Miežiniai dribsniai	3.0	0.800	13.1
BEST Black salyklas	1152.7	0.600	9.8
BEST Caramel Munich II salyklas	120.3	0.250	4.1
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	902.1	0.130	2.1
Ryžių dribsniai	0.0	0.050	0.8
		<u>6.130</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	Granulės	-	5.1	24.6	<u>50</u>	60
					50	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham (2 karta)	150.0

Pastabos

Salinimas ~62-65 C 1h 30 min.
 600g black salyklo dedama į salinimo antrą pusę ~45min.
 Vaikas nesuvalgė ryžių košės - sumėčiau į salinimą.
 Reali spalva apie 50 EBC