

# Septynių brolių myžnių

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 88 %  
Stilius: Tamsus Mild  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-02-14 17:52:45  
Receptas modifikuotas: 2012-07-12 12:18:12

OG: 1.056  
FG: 1.020  
ABV: 4.7 %  
IBU: 22  
EBC: 28  
IBU/OG: 0.40 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-03-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Halcyon Pale Ale	6.0	2.000	80.0
CaraAmber	60.0	0.250	10.0
Brown malt (floor malting)	200.2	0.250	10.0
		<u>2.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Challenger (U.K.)	-	-	6.4	16.1	15	45
Challenger (U.K.)	-	-	6.4	6.4	15	10
Amerikietiško ažuolo gabaliukai	-	-	0.0	0.0	15	0
Challenger (U.K.)	-	-	6.4	0.0	<u>20</u>	0
					65	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor	6.0

## Pastabos

Salinimas:  
~63-65°C - 75 min. + 3g CaCl<sub>2</sub>  
--> 77°C  
Išviso 90 min.  
Aplinkos temperatūra ~26°C

Atsakas į Audrylos inicijuotą VAK iššukį - išvirti ne daugiau nei 25 IBU ir 4,5% ABV alų.