

Septynių brolių myžnių

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 88 %
Stilius: 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)



2020-10-30

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	20	0
					<u>65</u>	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor	6.0

Pastabos

Salinimas:
~63-65°C - 75 min. + 3g CaCl₂
--> 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.