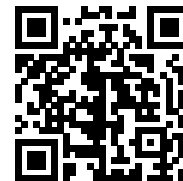


Mild R1

Kiekis: 50 litrų
Efektyvumas: 92 %
Stilius: Tamsus Mild
Aludaris: tikka1122
Receptas sukurtas: 2018-05-11 19:14:09
Receptas modifikuotas: 2018-05-29 20:17:02

OG: 1.042
FG: 1.011
ABV: 4.0 %
IBU: 17
EBC: 29
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2024-11-05

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Pale Ale salyklas | 6.0 | 5.300 | 70.7 |
| Miuncheno salyklas | 15.0 | 1.000 | 13.3 |
| Karamelinis salyklas Maltosa | 233.4 | 0.700 | 9.3 |
| Avižiniai dribsniai | 4.0 | 0.400 | 5.3 |
| Juodas vikingmalt salyklas | 1153.6 | 0.100 | 1.3 |
| | | <u>7.500</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|----------|--------------------------|--------|------|------------|--------|
| East Kent Golding | Granulės | Pirmam misos apyniavimui | 5.5 | 17.3 | 50 | 60 |
| East Kent Golding | Granulės | Aromatui (virimui) | 5.5 | 0.0 | 50 | 0 |
| | | | | | <u>100</u> | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Windsor | 12.0 |

Pastabos

Salinam 20min, 52C.
90min 65C-60C
20min 76C