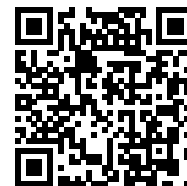


# Kaledinis 2018\_10

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: mindusas  
Receptas sukurtas: 2018-10-09 11:06:41  
Receptas modifikuotas: 2018-10-17 18:02:33

OG: 1.076  
FG: 1.020  
ABV: 7.2 %  
IBU: 15  
EBC: 52  
IBU/OG: 0.20 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale  
BEST Caramel Aromatic salyklas  
Tipple Pale Ale salyklas  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	4.500	62.5
50.5	2.000	27.8
6.0	0.500	6.9
907.7	<u>0.200</u>	2.8
	7.200	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum - Virimui (kartumui)  
Nugget - Aromatui (virimui)  
Ekuanot - Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.0	13.1	11	60
11.8	1.1	5	5
14.3	1.3	<u>5</u>	5
		21	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)  
12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Imbieras Virimui 5 min. 200.0 g  
Apelsinų žievelė Virimui 5 min. 5.0 g  
Cinamonas Virimui 5 min. 5.0 g  
Kvapieji pipirai Virimui 5 min. 2.0 g  
Kardamonas Virimui 5 min. 1.0 g  
Muškatas Virimui 5 min. 1.0 g  
Gvazdikėliai Virimui 5 min. 0.5 g

## Pastabos

Salinimui 18 ltr  
Tekinimui 13,2 ltr  
Salinimas  
55C-25 min  
70C-90 min.