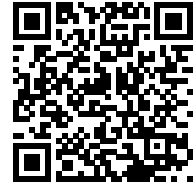


Šamo "DUMBLAS" tekintas

Kiekis: 28 litrai
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: Šamas
Receptas sukurtas: 2012-03-06 17:05:32
Receptas modifikuotas: 2012-04-19 16:52:28

OG: 1.082
FG: 1.025
ABV: 7.5 %
IBU: 22
EBC: 15
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-10

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	7.0	7.000	63.6
Pale Ale salyklas	7.0	2.000	18.2
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	2.000	18.2
		<u>11.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (German)	-	-	9.8	15.9	30	40
Spalt Select (German)	-	-	5.4	5.1	20	30
Spalt Select (German)	-	-	5.4	0.7	<u>10</u>	5
					60	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Pastabos

Misos nevirsiu..nors baisus del infekcijos, bet stiprumas nemažas tad gal viskas bus gerai.
Žemesne fermentacijos temperatūra mieliu, reikes išlaikyt.

Vertetu salykla pilti į vandenį, nes išmaišyt tokį kiekį labai sedetinga.

salinimas: 10.52min. temp- 67

nepavyko nutekinti užsikimšo, tada grežta buvo rankomis.

išvirtas kovo 31, pirminė fermentacija
bal 2 y kega ir butelius

kadangi neėvirta misa, tai turi nemažai sunkiuju daleliu, skonyje daug apynio, spalva kremine