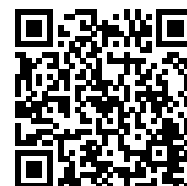


# My sweet darkness v2

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 66 %  
Stilius: Saldus stautas  
Aludaris: Burn  
Receptas sukurtas: 2018-12-26 11:52:16  
Receptas modifikuotas: 2018-12-30 17:10:58

OG: 1.060  
FG: 1.019  
ABV: 5.4 %  
IBU: 15  
EBC: 114  
IBU/OG: 0.25 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

|   | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|---|--------------|--------------|------------|
| BEST Pale Ale salyklas                      | 6.0          | 3.500        | 63.1       |
| Laktozė                                     | 1.0          | 0.500        | 9.0        |
| BEST Caramel Munich III salyklas            | 166.1        | 0.350        | 6.3        |
| BEST Chocolate salyklas                     | 904.2        | 0.350        | 6.3        |
| Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked' | 1504.4       | 0.350        | 6.3        |
| Avižiniai dribsniai                         | 4.0          | 0.250        | 4.5        |
| Miežiniai dribsniai                         | 3.0          | 0.250        | 4.5        |
|   |              | <u>5.550</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

|                   | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|-------|-----------|--------|-----|------------|--------|
| East Kent Golding | -     | -         | 5.5    | 6.1 | 10         | 60     |
| East Kent Golding | -     | -         | 5.5    | 8.8 | <u>40</u>  | 10     |
|                   |       |           |        |     | 50         |        |

## Mielės

### Pavadinimas

|                              | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Nottingham | 22.0       |

## Pastabos

80min virimas  
66C - 1 val 15min  
12g Soda į virimą