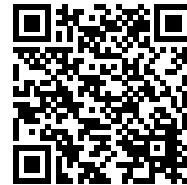


# Lengvutis

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Škotiškas šviesus alus  
Aludaris: arvyds13  
Receptas sukurtas: 2019-01-13 16:49:14  
Receptas modifikuotas: 2019-03-05 14:07:06

OG: 1.034  
FG: 1.010  
ABV: 3.2 %  
IBU: 15  
EBC: 27  
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Golden Promise Pale Ale salyklas	5.0	2.700	91.5
Fawcett Pale Chocolate Malt	567.0	0.100	3.4
BEST Careamel Pils salyklas	5.0	0.100	3.4
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	801.2	0.050	1.7
		<u>2.950</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	-	Virimui (kartumui)	5.5	15.4	<u>20</u>	60
					20	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast 1728: Scottish Ale	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Super Moss HB	Virimui	10 min.	4.0 g

## Pastabos

NURODYMAI vanduo iki 69° C . Laikykite 1 valandą Recirkuliuokite tol, kol misa bus aiški. Virinama 90 minučių. Likus desimčiai minučių iki virimo pabaigos, į verdantį mišinį įpilkite Super Moss HB (alaus skaidrumui). Kai virimas yra baigtas, atvėsinkite iki žemesnės kaip (18° C) temperatūros Stipriai aeruokite misą.Fermentacija (13–21 ° C) temperatūroje iki 3 savaičių.Butelis ir karbonizacija. 10 dienu(18–21 C) 1,5 šaukšteliu kalcio chlorido