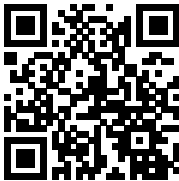


Slėnio

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Standartinis biteris
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2012-03-20 12:45:30
Receptas modifikuotas: 2012-04-06 22:03:09

OG: 1.050
FG: 1.019
ABV: 4.1 %
IBU: 25
EBC: 8
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-06-10

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	4.0	3.000	66.7
Kukurūzų dribsniai	4.0	1.000	22.2
CaraPils	5.0	0.500	11.1
		4.500	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Fuggle (U.K.)	-	-	4.1	15.2	35	45
Fuggle (U.K.)	-	-	4.1	7.0	30	15
Fuggle (U.K.)	-	-	4.1	2.8	30	5
					95	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast 1882-PC Thames Valley II Yeast	125.0

Pastabos

Salinimas:
Kukurūzus pavirt 10 min ir supilt į salinimo indą
64-66C - 60 min
Užkelt iki 76C, supilt į tekinimo indą
Tekinti 76-77C vandeniui
Virti 60 min
Airiška kerpena: 5gr - 15 min