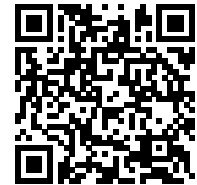


Tamsus Gedimino sapnas LEGACY v1

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Angliškas šviesusis elis (Extra Special/stiprusis biteris)
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2019-06-18 10:22:22
Receptas modifikuotas: 2020-01-09 11:55:32

OG: 1.060
FG: 1.014
ABV: 6.1 %
IBU: 32
EBC: 30
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2020-09-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	78.5
BEST Caramel Munich III salyklas	166.3	0.700	11.0
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.400	6.3
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	3.1
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.070	1.1
		<u>6.370</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	Virimui (kartumui)	15.5	23.1	17	60
Target	-	Aromatui (virimui)	10.3	7.2	22	10
Target	-	Aromatui (virimui)	10.3	2.2	<u>12</u>	5
					51	

Mielės

Pavadinimas

Fermentum Mobile FM601 Senalio mielės Kiekis (g)
30.0

Pastabos

BREW MONK STEPS:

PRIPILAM 23 L VANDENS

1. AUTO

- TEMP: 42
- POWER: 2500
- TIMER: 15
- Beriami dribsniai
- GAMINANT PO PIRMO CIKLO SPAUSTI [AUTO]

2. AUTO

- TEMP: 52
- TIMER: 15
- Beriami salyklai

3. AUTO

- TEMP: 64
- TIMER: 60

4. AUTO

- TEMP: 68
- TIMER: 30

5. AUTO – BUS GARSINIS SIGNALAS, REIKS PASPAUSTI „AUTO“

- TEMP: 78
- TIMER: 15

PENKTO ŽINGSNIO METU, PASIEKUS TEMPERATŪRĄ, IŠKELTAS SALKLAS PRAPLAUNAMAS 4 L 80° VANDENIU. TADA VĒL NULEIDŽIAMAS IR PAKAITINAMAS 5 MINUTES. TUOMET VĒL IŠKELIAMAS IR PRAPLAUNAMAS DAR 5 L VANDENS.

6. AUTO
- TEMP: 100
- TIMER: 90
- POWER: 1900

7. TIMER 60 (HOP1)
SUDEDAMI PIRMI APYNIAM

7. TIMER: 15 (HOP2)
SUDEDAMI APYNIAM

8. TIMER: 10 (HOP3)
SUDEDAMI APYNIAM

9. TIMER: 5 (HOP4)
SUDEDAMI APYNIAM

10. START

Norint kažką keisti darymo metu, spausti PAUSE. Norint tęsti – AUTO.