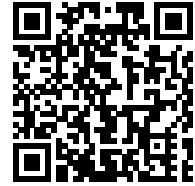


# Tamsus Gedimino sapnas

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Stiprus biteris  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2019-08-21 15:38:34  
Receptas modifikuotas: 2019-10-31 17:44:41

OG: 1.055  
FG: 1.011  
ABV: 5.8 %  
IBU: 38  
EBC: 34  
IBU/OG: 0.69 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	77.2
BEST Caramel Munich II salyklas	120.7	0.700	10.8
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.400	6.2
Avižiniai dribsniai	4.0	0.300	4.6
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	804.2	0.080	1.2
		<u>6.480</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	Virimui (kartumui)	15.5	28.4	20	60
Target	-	Aromatui (virimui)	10.3	7.5	22	10
Target	-	Aromatui (virimui)	10.3	2.3	<u>12</u>	5
					54	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham	Kiekis (g)
	12.0

## Pastabos

BREW MONK STEPS:

PRIPILAM 25 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: 68
- TIMER: 90

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

- TEMP: 78
- TIMER: 20

PASIEKUS 78 °C TEMPERATŪRĄ, NUTEKINAMA 8 L 80 ° MISOS. TADA VĖL PAPILDOMA 4 LITRAIS 80 ° C VANDENS IR PALIEKAMA UŽBAIGTI CIKLĄ. TUOMET IŠKELIAMAS IR PRAPLAUNAMAS DAR 4 L 80 ° C VANDENS.

5. AUTO

- TEMP: 100

- TIMER: 90  
- POWER: 1900

6. TIMER 60 (HOP1)  
SUDEDAMI PIRMI APYNYIAI

7. TIMER: 10 (HOP2)  
SUDEDAMI APYNYIAI

8. TIMER: 5 (HOP3)  
SUDEDAMI APYNYIAI

9. START

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