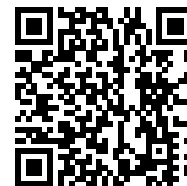


Quince pie

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 90 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2019-11-21 23:19:05
Receptas modifikuotas: 2019-12-16 20:05:53

OG: 1.084
FG: 1.013
ABV: 9.3 %
IBU: 32
EBC: 11
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2025-06-10

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pils salyklas	3.3	7.450	99.1
Karamelinis salyklas	220.8	0.070	0.9
		<u>7.520</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Dana	-	Virimui (kartumui)	11.7	31.9	<u>40</u>	60
					40	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	40.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Laukinės cidonijos (nupylus sirupą)	Virimui	20 min.	8.0 kg
Cinamonas	Antrinei fermentacijai	6 d.	150.0 g
Vanilė	Antrinei fermentacijai	6 d.	15.0 g
Gvazdikėliai	Antrinei fermentacijai	6 d.	0.0 g

Pastabos

RO/čiaupo 50/50, 5 gr. NCI
66C singlas, 18C fermentacija.
Va tokia va visiškai paleistais plaukais idėja.