

# Lygiadienio

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Belgiškas šviesus elis  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2011-03-18 14:23:46  
Receptas modifikuotas: 2012-01-23 19:28:06

OG: 1.056  
FG: 1.014  
ABV: 5.5 %  
IBU: 24  
EBC: 17  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-02-15

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	7.0	3.000	57.1
Miuncheno salyklas	15.0	2.000	38.1
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.250	4.8
		<u>5.250</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Kent Golding (U.K.)	-	-	5.5	18.0	30	60
Kent Golding (U.K.)	-	-	5.5	5.9	20	15
Airiška kerpena	-	-	0.0	0.0	<u>5</u>	15
					55	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
WYEST- 3522 - Belgian Ardennes	50.0

## Pastabos

### Salinimas:

50-53C - 20min

dalį (apie trečdalį) mentalo virt ~15-20 min, supilt atgal, išmaišyt

65-67C - 30 min

dalį (apie ketvirtadalį) mentalo virt ~15-20 min, supilt atgal, išmaišyt

!!!!Sudėt Biscuit salyklą tik dabar!!!!

70-73C - 50-60 min

Tekint