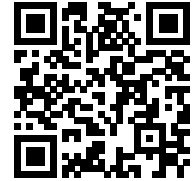


Tamsuolis

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 62 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: turba
Receptas sukurtas: 2011-03-20 08:16:21
Receptas modifikuotas: 2011-05-03 22:30:08

OG: 1.072
FG: 1.018
ABV: 7.1 %
IBU: 28
EBC: 105
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2019-09-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	3.750	51.0
Miuncheno salyklas	13.0	1.000	13.6
Karamelinis salyklas (Alutex)	230.2	1.000	13.6
Avižiniai dribsniai	4.0	0.800	10.9
Konditerinis cukrus (rudas)	500.4	0.500	6.8
Juodas salyklas (Alutex)	1200.9	0.300	4.1
		<u>7.350</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	13.0	12.3	10	60
Tradition (German)	-	-	6.0	10.9	25	30
Tradition (German)	-	-	6.0	2.8	25	5
Amarillo	-	-	7.5	2.1	<u>15</u>	5
					75	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

Pastabos

Salinimas 2val. -65oC

Prieskoniai:

Kardamonas ankštėmis 5g - 5 min (svėriau visus, dėju išlukštentus)

Cinamono lazdelės 2 vnt. - 5 min

Curacao 20g - 5 min