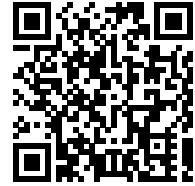


# Gyvatės akys

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Standartinis biteris  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2012-05-26 21:47:32  
Receptas modifikuotas: 2012-06-12 23:28:02

OG: 1.049  
FG: 1.017  
ABV: 4.2 %  
IBU: 27  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2023-09-27

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas       | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|-------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas* | 3.0          | 4.000        | 97.6       |
| Acid malt         | 6.0          | 0.100        | 2.4        |
|                   |              | <u>4.100</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas           | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Chinook**             | -     | -         | 5.0    | 5.4  | 10         | 45     |
| Pioneer (U.K.)        | -     | -         | 8.5    | 19.7 | 40         | 15     |
| Bramling Cross (U.K.) | -     | -         | 5.0    | 2.3  | <u>20</u>  | 5      |
|                       |       |           |        |      | 70         |        |

## Mielės

| Pavadinimas               | Kiekis (g) |
|---------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Windsor | 12.0       |

## Pastabos

Salinimas:  
50-53C - 30min  
65-68C - 60min

Tekinti 76-77C vandeniui

Virti 60min

5gr Airiškos kerpenos - 15min

Užsigulėjusių likučių naikinimas :-)

\* Salyklas gali būti belekoks, taip vadinamas "bazinis" ar "pagrindinis"..gali būt maišyti keli "baziniai/pagrindiniai" salyklai, bet salyklų EBC negali viršyti 10

\*\* Chinook apyniai ko gero vieni žiauriausiai prarandančių AA% ir aromatą, pagal mano skonio receptorių ten iš 13% teliko kokie 5-6%

\*\*\* Apyniai gali būt bet kokie. Tereikia išlaikyt IBU, neviršyt 30

15gr ažuolo (French Medium roasted) drožlių į antrinę fermentaciją.