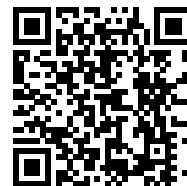


# Stipruolis

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Angliškas IPA  
Aludaris: Artis  
Receptas sukurtas: 2012-06-27 16:40:29  
Receptas modifikuotas: 2012-07-30 09:45:43

OG: 1.082  
FG: 1.016  
ABV: 8.6 %  
IBU: 113  
EBC: 20  
IBU/OG: 1.38 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pearl Pale Ale	6.0	6.500	93.5
CaraAmber	60.0	0.350	5.0
Brown Malt	150.1	0.100	1.4
		<u>6.950</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Admiral (U.K.) (pirmas misos apyniavimas)	-	-	14.0	48.4	40	60
Admiral (U.K.)	-	-	14.0	58.6	80	20
Kent Golding (U.K.)	-	-	4.0	6.3	50	10
Admiral (U.K.) (sausas apyniavimas)	-	-	14.0	0.0	50	0
Kent Golding (U.K.) (sausas apyniavimas)	-	-	4.0	0.0	50	0
Amerikietiško ąžuolo drožlės	-	-	0.0	0.0	<u>20</u>	0
					290	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor (1 pakelis)	12.0
Safale US-05(56) (500 ml 2gen mielių)	12.0

## Pastabos

Bendras projektas su Dainiumi ir Gyčiu.

2.5 kg bazinio ir 6 L vandens - dekokcija, 100C, 20 min;

6.5 kg bazinio - 65C, 1 val. + 4g CaSO4 + 2g CaCl2

1/3 bazinio mentalo dekokcija, 100C, 10min.

74C - 15min.

Tekinimas, kartu su likusiais salyklais - 76-80C.

Labai smarkiai kimšosi filtras. Priežastis iki galo neaiški. Arba smulkiai sumaltas salyklas ir/arba didelis salyklo kiekis.