

# Starteriukas

Kiekis: 27 litrai  
Efektyvumas: 71 %  
Stilius: Raudonas IPA  
Aludaris: Domukas  
Receptas sukurtas: 2021-12-18 11:57:45  
Receptas modifikuotas: 2022-03-12 14:13:32

OG: 1.051  
FG: 1.010  
ABV: 5.4 %  
IBU: 43  
EBC: 33  
IBU/OG: 0.85 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas  
Simpsons Roasted Barley  
Maltosa Karamelinis 200

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.3	6.100	95.9
1327.0	0.130	2.0
201.8	0.130	2.0
	<u>6.360</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Azacca -  
Azacca - Virimui (kartumui)  
Azacca - Aromatui (virimui)  
Azacca - Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
15.0	34.3	27	60
13.0	9.2	23	10
13.0	0.0	50	0
15.0	0.0	<u>100</u>	0
		200	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

### Kiekis (g)

24.0

## Pastabos

Salinam 63C  
Apyniai whirlpool ~80C 30min

Po ragavimo:

Nedarykit taip, kaip Domukas daro - gan piktas kartumas, spėju dėl pirmųjų apynių, kurie virė 60min ir dar kentėjo visą whirlpool'o laiką  
Po ragavimo praėjus keliems mėnesiams:  
Piktas kartumas aprimo, skanu.