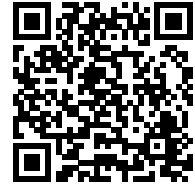


# Bravo stautas

Kiekis: 35 litrai  
Efektyvumas: 86 %  
Stilius: Tropinis statutas  
Aludaris: Paklydęs  
Receptas sukurtas: 2022-02-09 18:06:56  
Receptas modifikuotas: 2022-02-20 21:02:05

OG: 1.079  
FG: 1.012  
ABV: 8.8 %  
IBU: 56  
EBC: 83  
IBU/OG: 0.71 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	8.700	82.9
Billingtons dark muscovado cukrus	50.0	0.500	4.8
Angliškas 'Chocolate'	908.4	0.450	4.3
Skrudintas kviečių salyklas	1059.6	0.450	4.3
Special B salyklas	353.6	0.250	2.4
BEST Caramel Extra Dark salyklas	186.2	0.150	1.4
		<u>10.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	13.1	17.8	20	80
Bravo	Granulės	Virimui (kartumui)	13.1	38.3	50	60
Bravo	Granulės	Aromatui (virimui)	13.1	0.0	<u>30</u>	0
					100	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager S-23 (Starteris iš pirmo virimo apie 150g)	150.0

## Pastabos

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=2NZXGK> Salinimo pradžia gavosi prie 66, po penkiolikos minučių daviau litrą šalto vandens, tai tarp 65 ir 66 išėjo. Po valandos pakelta iki 72, dar po 10 minučių iki 78. Labai gerai tekėjo. Paskutinius apynius sudėjau į pravėsusį alų, maždaug prie 70.