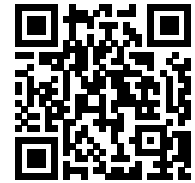


Mangirdo

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Standartinis biteris
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2012-08-03 16:48:36
Receptas modifikuotas: 2012-08-24 21:41:41

OG: 1.042
FG: 1.011
ABV: 4.0 %
IBU: 27
EBC: 8
IBU/OG: 0.65 (ryškus apynių skonis)



2022-11-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Lietuviškas salykla nuo Biržų krašto
Rūgštusis salykla „Sauermaiz“

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	4.000	96.4
6.0	0.150	3.6
	<u>4.150</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Marynka	-	-	7.9	16.2	18	45
Marynka	-	-	7.9	7.8	16	15
Marynka	-	-	7.9	3.1	16	5
Marynka	-	-	7.9	0.0	<u>18</u>	0
					68	

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

Salinimas:

50-53C - 20min
5L - 100C - 20min
65-68C - 30 min
5L - 100C - 20min
70-72C - 45min

Tekinti 78-76C vandeniu

Virti 75 min

Airiška kerpena - 5gr - 15 min

] antrinę 15gr Amerikietiško ąžuolo drožlių + 1 vanilės ankštis