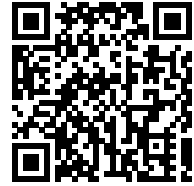


Challenge

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Angliškas IPA
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2012-08-14 22:53:39
Receptas modifikuotas: 2012-09-24 20:30:36

OG: 1.068
FG: 1.016
ABV: 6.8 %
IBU: 85
EBC: 13
IBU/OG: 1.25 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pearl Pale Ale
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“
Gliukozė (užgazavimui)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	3.500	95.4
6.0	0.100	2.7
0.0	<u>0.070</u>	1.9
	3.670	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Kent Golding (U.K.)	-	-
Kent Golding (U.K.)	-	-
Kent Golding (U.K.)	-	-
Kent Golding (U.K.)	-	-
Kent Golding (U.K.)	-	-
Kent Golding (U.K.)	-	-
Kent Golding (U.K.)	-	-
Kent Golding (U.K.) (Šaltam apyniavimui)-	-	-
Kent Golding (U.K.)	-	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.0	17.8	20	60
5.0	16.9	20	50
5.0	15.6	20	40
5.0	13.7	20	30
5.0	10.8	20	20
5.0	6.5	20	10
5.0	3.6	20	5
5.0	0.0	40	0
5.0	0.0	<u>20</u>	0
		200	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

Salinimas:

50-53C - 20min + (3gr CaSO4 + 1gr CaCl2)/10L
65-68C - 60 min

Tekinti 78-76C vandeniu

Virti 75 min

Airiška kerpena - 5gr - 15 min