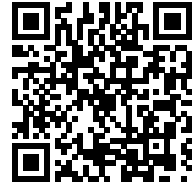


# Tamsusis admirolas

Kiekis: 16 litrų  
Efektyvumas: 46 %  
Stilius: Standartinis biteris  
Aludaris: konung  
Receptas sukurtas: 2012-09-12 17:50:01  
Receptas modifikuotas: 2012-09-21 23:33:38

OG: 1.040  
FG: 1.011  
ABV: 3.9 %  
IBU: 30  
EBC: 25  
IBU/OG: 0.75 (ryškus apynių skonis)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)  
Lietuviškas salykla nuo Biržų krašto  
Miuncheno salykla  
CaraHell  
Crystal 150EBC  
Skrudintas miežių salykla 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	1.700	60.9
5.0	0.500	17.9
25.0	0.300	10.8
25.0	0.150	5.4
150.1	0.100	3.6
800.6	<u>0.040</u>	1.4
	2.790	

## Apyniai

### Pavadinimas

Admiral (U.K.)  
Admiral (U.K.)  
Admiral (U.K.)  
Kent Golding (U.K.)

Forma	Paskirtis
-	-
-	-
-	-
-	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
14.0	11.0	5	60
14.0	9.7	5	40
14.0	6.7	5	20
5.1	2.9	<u>10</u>	10
		25	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Windsor

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

Į antrinę dviems dienoms - 25 g prancūziško ažuolo.