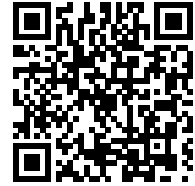


Tamsusis admirolas

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)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)
Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto
Miuncheno salyklas
CaraHell
Crystal 150EBC
Skrudintas miežių salyklas '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 (%)

14.0
14.0
14.0
5.1

IBU

11.0
9.7
6.7
2.9

Kiekis (g)

5
5
5
10
25

Laikas

60
40
20
10

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Windsor

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Į antrinę dviems dienoms - 25 g prancūziško ažuolo.