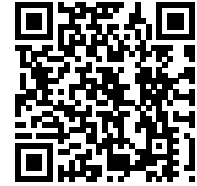


Admirālis

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 72 %
Stilius: Standartinis biteris
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2012-10-18 23:29:56
Receptas modifikuotas: 2012-12-01 10:55:27

OG: 1.055
FG: 1.012
ABV: 5.6 %
IBU: 25
EBC: 7
IBU/OG: 0.44 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2022-12-08

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (vokiškas pilsnerio)
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“
Gliukozė (užgazavimui)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	5.000	95.1
6.0	0.140	2.7
0.0	0.120	2.3
	<hr/> 5.260	

Apyniai

Pavadinimas

Admiral (U.K.)
Admiral (U.K.)
Admiral (U.K.)
Bramling Cross (U.K.) (sausam apyniavimui)

Forma Paskirtis

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
14.0	12.1	9	45
14.0	6.6	9	15
14.0	5.9	20	5
7.0	0.0	45	0
		<hr/> 83	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salinimas:

50-53C - 10min
65-68C - 60min

Tekinti 76-77C vandeniui

Virti 60min

5gr Airiškos kerpenos - 15min