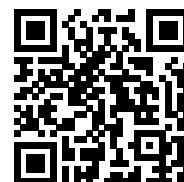


# 2013

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 63 %  
Stilius: Angliškas miežių vynas  
Aludaris: zaltys  
Receptas sukurtas: 2012-12-30 14:28:46  
Receptas modifikuotas: 2013-02-07 10:26:18

OG: 1.124  
FG: 1.025  
ABV: 13.0 %  
IBU: 49  
EBC: 51  
IBU/OG: 0.40 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	6.0	4.000	38.1
Pearl Pale Ale	6.0	4.000	38.1
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	1.000	9.5
Karamelizuotas cukrus	150.1	1.000	9.5
Brown Malt	150.1	0.500	4.8
		<u>10.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Amarillo	-	-	10.0	43.0	64	64
Amarillo	-	-	10.0	6.4	<u>32</u>	8
					96	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

18 L eksperimentuojasi, likutis koks 20 L užpiltas ant 1214 likučio su MauriBrew Ale 514