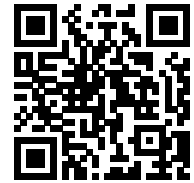


# esbas

Kiekis: 16 litrų  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Stiprus biteris  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2013-03-11 15:42:18  
Receptas modifikuotas: 2013-05-01 14:40:40

OG: 1.045  
FG: 1.016  
ABV: 3.8 %  
IBU: 25  
EBC: 16  
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas      | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis slykklas | 3.0          | 2.700        | 90.0       |
| CaraCrystal      | 120.1        | 0.300        | 10.0       |
|                  |              | <u>3.000</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| EKG         | -     | -         | 5.0    | 17.1 | 22         | 60     |
| EKG         | -     | -         | 5.0    | 7.7  | <u>20</u>  | 15     |
|             |       |           |        |      | 42         |        |

## Mielės

| Pavadinimas                | Kiekis (g) |
|----------------------------|------------|
| Brewferm Top rehidratuotos | 6.0        |

## Pastabos

RO/krano 75/25 +1g CaSO4 +1g NaCl +1g CaCl2 /10L

Ca 71  
Mg 10  
SO4 82  
Na 52  
Cl 126  
HCO3 98  
RA 24

9L 55C > 51C 40min (labai neskaidrėja)  
keliam ant ugnies iki 68C  
68C 60min  
keliam iki 76  
nutekinam pirmoką, pradedam jį virti  
nutekinam antroką, pakartojam

dekokcijos nedariau (sumažėjo efektyvumas). tekinant netekinau iki galo, palikau vandens virš slyklo.

po mėnesio brandos: puta, karbonizacija įdeali. kvapas puikus. skonis pilnas, kiek pergrubus. turbūt minkštinti vandenį ir mažinti chloridų. apynių gerai, bet ne permažai tikrai. iš šito galima tobulą esb išlaužti