

# Pirmas\_SA ESB rinkinys

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Stiprus biteris  
Aludaris: Gugs  
Receptas sukurtas: 2013-03-27 20:07:53  
Receptas modifikuotas: 2013-03-31 21:06:18

OG: 1.061  
FG: 1.018  
ABV: 5.7 %  
IBU: 36  
EBC: 24  
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-30

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas  | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|--------------|------------|
| Marris Otter | 6.0          | 5.000        | 90.9       |
| CaraCrystal  | 120.1        | 0.500        | 9.1        |
|              |              | <u>5.500</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas              | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Challenger (U.K.)        | -     | -         | 7.0    | 12.2 | 15         | 60     |
| Target (U.K.)            | -     | -         | 11.0   | 19.2 | 15         | 60     |
| Challenger (U.K.)        | -     | -         | 7.0    | 3.0  | 10         | 10     |
| East Kent Golding (U.K.) | -     | -         | 4.0    | 1.7  | 10         | 10     |
|                          |       |           |        |      | <u>50</u>  |        |

## Mielės

| Pavadinimas               | Kiekis (g) |
|---------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Windsor | 11.0       |

## Pastabos

5g airiška kerpena - 15min.  
23 litrai prieš užvirimą.  
Pirmo blyno dėka - +10 litrų išmetimui. Reiškia tikrasis efektyvumas liks kitam kartui.

Salinimas keliant temperatūrą puode:

16.5L - 53,5C > 10min  
+15min iki 67C > 60min  
+11min iki 78C.

Perpilu į fermenterį. "Dvigubas dugnas" +2,5L 80C (dead space).  
Tekinimas "Fly sparging" +13L 78C(turėjo būti), reliai apie +21L.  
Tekinosi apie 70 min.