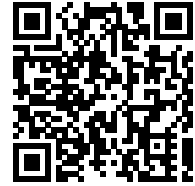


# Pirmas\_SA ESB rinkinys

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)



2024-12-08

## Fermentuojamos medžiagos

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

## 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
					<hr/> 50	

## 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.