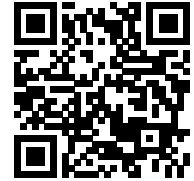


# Pablo

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2013-04-08 10:45:13  
Receptas modifikuotas: 2013-04-28 11:01:58

OG: 1.057  
FG: 1.012  
ABV: 5.8 %  
IBU: 26  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2023-12-04

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	5.000	98.0
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.100	2.0
		<u>5.100</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Amarillo (į pirma misos lašą)	-	-	10.0	10.9	10	60
Amarillo	-	-	10.0	10.8	20	15
Amarillo	-	-	10.0	4.3	<u>20</u>	5
					50	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

Salinimas:  
55-50C - 10 min +2gr CaCl<sub>2</sub>+2gr MgSO<sub>4</sub>/10L  
68-65C - 60 min

Tekinimas:  
76C + 2gr CaCl<sub>2</sub>/10L

5gr Airiškos kerpenos - 15 min