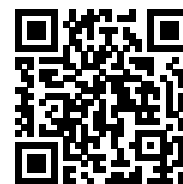


Dumblas

Kiekis: 100 litrų
Efektyvumas: 85 %
Stilius: Tamsus Mild
Aludaris: Pikas
Receptas sukurtas: 2013-05-29 10:29:16
Receptas modifikuotas: 2013-06-09 23:11:24

OG: 1.040
FG: 1.011
ABV: 3.8 %
IBU: 22
EBC: 24
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2023-02-05

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Golden Promise Pale Ale	6.0	9.000	57.5
CaraCrystal	120.1	2.000	12.8
Vienos slykklas	7.0	1.500	9.6
Bazinis slykklas (Maltosos)	3.0	1.250	8.0
Skrudintas miežių slykklas 'Biscuit'	50.0	0.800	5.1
Karamelinis (Maltosos)	230.2	0.600	3.8
Rūgštusis slykklas „Sauermalz“	6.0	0.500	3.2
		<hr/>	
		15.650	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding (U.K.)	-	-	6.7	22.0	130	60
					<hr/>	
					130	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	22.0
Lallemand Danstar Windsor	22.0

Pastabos

Salinimas:
50L 74C vandeniui -> 68C 90min. Vanduo: +5g CaCl2.
Tekinti 3 kart po 25L. Vanduo: 3 kart. +2.5g CaCl2; +8ml 80% pieno rūgšties.
Pusė kiekio fermentuosis su S-04; kita pusė - su Windsor.