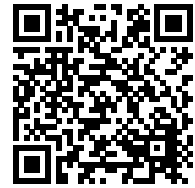


Kėits kėitis

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2013-06-09 09:21:04
Receptas modifikuotas: 2014-06-30 09:37:56

OG: 1.053
FG: 1.005
ABV: 6.3 %
IBU: 31
EBC: 25
IBU/OG: 0.60 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2020-09-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Halcyon Pale Ale	6.0	4.250	84.2
Aroma	150.1	0.350	6.9
CaraCrystal	120.1	0.250	5.0
CaraAmber	60.0	0.200	4.0
		<u>5.050</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Herkules	Granulės	Virimui (kartumui)	17.0	29.3	16	45
Pelynas (A. absinthium)	-	Aromatui (virimui)	1.0	0.2	4	15
Kietis (A. vulgaris)	-	Aromatui (virimui)	1.0	1.2	23	15
Peletrūnas (A. dracunculus)	-	Aromatui (virimui)	1.0	0.7	35	5
Diemedis (A. abrotanum)	-	Aromatui (virimui)	1.0	0.1	20	1
					<u>98</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Pastabos

O štai Artemisia proporcijas dar reiks bandymų ir klaidų metodu atrasti, kad viena kitą pildytų, o ne naglai išsišoktų (2013 06 09).
Va rodos daugmaž radau, kaip galėtų būt gerai, o ar bus, pažiūrėsim aluje (2013 07 24).
Salinam 62 temp. 80 min., tekinam 76 laipsniuos.
07 31 FG 1.005