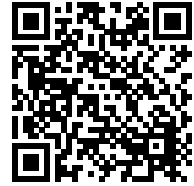


# Barzdonas

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Senasis elis  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2013-07-16 19:08:52  
Receptas modifikuotas: 2014-06-18 15:13:28

OG: 1.082  
FG: 1.030  
ABV: 6.7 %  
IBU: 44  
EBC: 56  
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto	5.0	5.650	72.4
Miuncheno salyklas	15.0	0.700	9.0
Amber	50.0	0.350	4.5
Special B	350.3	0.250	3.2
Cukrus su melasa	500.4	0.250	3.2
Konditerinis cukrus (rudas)	500.4	0.200	2.6
Kviečiai	3.0	0.200	2.6
CaraRed	40.0	0.200	2.6
		<u>7.800</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Herkules	Granulės	Virimui (kartumui)	17.0	15.4	10	60
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)	12.9	28.5	<u>28</u>	60
					38	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor II gen.	80.0

## Pastabos

Biržams 30 min baltymų pauzė prie 50 laipsnių, sudedam visus ir salinimas 80 min. 68 laipsnių temperatūroje.  
07 31 FG 1.031, ot.

Turiu tokį vertinimą:)

Old Ale - almost no foam, very little carbonisation. Nuts and sugar in the aroma. Taste is sweet, brown-ale-ish. Malt, bread, sugar. Mellow. Easy to drink.