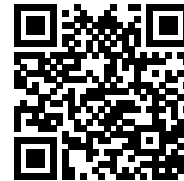


# Diedonas

Kiekis: 13 litrų  
Efektyvumas: 76 %  
Stilius: Senasis elis  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2013-07-22 01:15:53  
Receptas modifikuotas: 2014-09-11 14:54:26

OG: 1.102  
FG: 1.012  
ABV: 11.8 %  
IBU: 87  
EBC: 78  
IBU/OG: 0.85 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Tipple Pale Ale	6.0	3.800	69.1
Amber	50.0	1.000	18.2
'Billington's' melasa	500.4	0.500	9.1
Crystal (Thomas Fawcett & Sons LTD)	150.1	0.200	3.6
		<u>5.500</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum (German)	Spurgai	Virimui (kartumui)	12.9	74.5	50	60
Tradition (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)	5.8	12.1	50	10
Kardamonas (Elettaria cardamomum) (3-vnt.)	-	-	0.0	0.0	1	10
Senų ažuolinių viskio statinių gabaliukai -	-	-	0.0	0.0	<u>25</u>	0
					126	

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 1028 | London Ale™ (starteris) Kiekis (g)  
500.0

## Pastabos

Salinimas:  
~65-63°C - 150 min. + 2g CaSO<sub>4</sub>  
~10 litrų mentalo pavirinimas - 15 min.  
--> 80°C  
Išviso 210 min.  
pH ~ 5,4

Prieš verdant: G = 1,078 V = 13,0 l

Fermentacija:  
Aplinkos temperatūra: ~22°C

Dėkui Peckeliui ir Maistrui už mieles.