

Beatričės

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2013-07-31 13:20:51
Receptas modifikuotas: 2013-08-24 11:03:41

OG: 1.054
FG: 1.011
ABV: 5.6 %
IBU: 28
EBC: 7
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2024-02-21

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	5.000	97.7
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.120	2.3
		<u>5.120</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Beata (UK)	Spurgai	Pirmam misos apyniavimui	3.2	19.6	50	60
Beata (UK)	Spurgai	Virimui (kartumui)	3.2	6.5	20	45
Beata (UK)	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.2	2.1	<u>30</u>	5
					100	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Pastabos

Salinimas:
55-50C - 10 min +2gr CaCl₂+2gr MgSO₄/10L
68-65C - 60 min

Tekinimas:
76C + 2gr CaCl₂/10L

5gr Airiškos kerpenos - 15 min