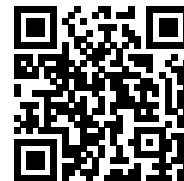


# Red

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Airiškas raudonas elis  
Aludaris: Pikas  
Receptas sukurtas: 2013-12-29 23:05:56  
Receptas modifikuotas: 2014-01-12 19:07:48

OG: 1.045  
FG: 1.009  
ABV: 4.7 %  
IBU: 28  
EBC: 28  
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Red X salyklas	30.0	4.500	100.0
		<u>4.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Pirmam misos apyniavimui	10.0	27.8	<u>22</u>	60
					<u>22</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

15L vandens (į vandenį 4.0ml 75% H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>) ~76C->67C. (90 min arba iki neigiamo jodo testo)  
Vorlauf; tekinimas ~16L (į vandenį 4.3ml 75% H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>)  
Preboil ~25,5L ~10,5P.  
Kerpena likus 15 min.  
Fermentuoti vėsiai ~15-16C.