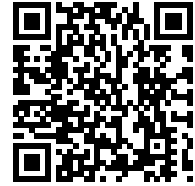


Čili pipiriukų

Kiekis: 8 litrai
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2011-07-25 14:26:49
Receptas modifikuotas: 2011-07-29 12:50:18

OG: 1.068
FG: 1.014
ABV: 7.1 %
IBU: 77
EBC: 25
IBU/OG: 1.13 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Marris Otter
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'
CaraAmber

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.400	80.0
50.0	0.350	11.7
60.0	0.250	8.3
	<u>3.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Aurora (Slovenia)
Aurora (Slovenia)
Aurora (Slovenia)

Forma Paskirtis

-
-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
9.0	55.1	25	60
9.0	22.0	13	30
9.0	0.0	<u>12</u>	0
		50	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

6.0

Pastabos

Salinau ~60°C 75 min.

Dėjau tris pipiriukus, 10 min. viriau ir 20 min. palikau stovėti, tada aušinau.

Misoje beveik nesijaučia, o aluje jau yra šiek tiek aštrio.