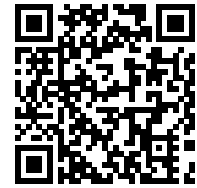


# Čili pipiriukų

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)



2020-12-01

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Marris Otter  
Skrudintas miežių salyklos '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.