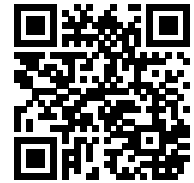


Kirsnis

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 93 %
Stilius: Avižinis stautas
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2014-01-17 19:45:30
Receptas modifikuotas: 2014-02-16 20:57:28

OG: 1.055
FG: 1.013
ABV: 5.5 %
IBU: 23
EBC: 73
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Halcyon Pale Ale	6.0	3.450	69.7
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	10.1
Skrudinti miežiai	1000.8	0.350	7.1
Skrudintas miežių slykklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.250	5.1
CaraAmber	60.0	0.250	5.1
BEST Caramel Malt dark II slykklas	160.1	0.150	3.0
		<u>4.950</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding (U.K.)	Spurgai	Virimui (kartumui)	6.9	22.8	<u>36</u>	60
					36	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	120.0
1028 London Ale (nesuveikė)	80.0

Pastabos

Vanduo salinimui 15, tekinimui 15ltr. Nieko nepridedam - nereikia. Stout`ui nereikia.
Dribsnius paskrudinam 150 C orkaitėje, kol pradės gelsti ir pasklis riešutinių avižinių sausainių kvapas. Salinimas: dribsniai 25 min. 40 C, su 1,5 Pale protein rest, viskas keliama iki 69 C 40 min., 75 C 30 min., tekinam prie 77 C neskubėdami, surenkam 24 litrus misos.