

# 40-ties paukščių

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 71 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2014-03-08 01:39:08  
Receptas modifikuotas: 2014-03-23 18:00:50

OG: 1.054  
FG: 1.014  
ABV: 5.3 %  
IBU: 26  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-10

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST „Heidelberg“ salyklas  
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	5.000	98.0
6.0	0.100	2.0
	<u>5.100</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

East Kent Golding (U.K.)  
East Kent Golding (U.K.)  
East Kent Golding (U.K.)

### Forma

Spurgai  
Spurgai  
Granulės

### Paskirtis

Pirmam misos apyniavimui  
Virimui (kartumui)  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
6.0	14.6	20	60
6.0	6.6	20	15
6.0	4.6	<u>30</u>	5
		70	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

### Salinimas:

50-53C - 10min  
65-68C - 60 min  
3l dekokcija - 76C - 10 min

### Virti 60 min

Airiška kerpena - 5gr - 15 min