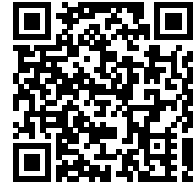


40-ties paukščių

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)



2025-04-29

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST „Heidelberg“ salyklas | 3.0 | 5.000 | 98.0 |
| Rūgštusis salyklas „Sauermalz“ | 6.0 | 0.100 | 2.0 |
| | | <u>5.100</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------------------|----------|--------------------------|--------|------|------------|--------|
| East Kent Golding (U.K.) | Spurgai | Pirmam misos apyniavimui | 6.0 | 14.6 | 20 | 60 |
| East Kent Golding (U.K.) | Spurgai | Virimui (kartumui) | 6.0 | 6.6 | 20 | 15 |
| East Kent Golding (U.K.) | Granulės | - | 6.0 | 4.6 | 30 | 5 |
| | | | | | <u>70</u> | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Nottingham | 12.0 |

Pastabos

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

Virti 60 min
Airiška kerpena - 5gr - 15 min