

Dvyniai Ašvieniai

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Standartinis biteris
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2014-03-29 00:15:31
Receptas modifikuotas: 2014-05-19 09:59:12

OG: 1.056
FG: 1.014
ABV: 5.5 %
IBU: 25
EBC: 12
IBU/OG: 0.44 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Tipple Pale Ale
Kvietinis slykklas (tamsus)
Kukurūzų dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	3.000	60.0
15.0	1.000	20.0
2.0	1.000	20.0
	5.000	

Apyniai

Pavadinimas

Admiral (U.K.)
East Kent Golding (U.K.)
Green Bullet (New Zealand)

Forma

Spurgai
Spurgai
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
14.0	18.2	13	45
6.0	6.5	20	15
12.0	0.0	40	0
		73	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salinimas:

50-53C - 10min (be kukurūzų)
Kukurūzus pavirti 5-10min ir sudėti į salinimo indą
65-68C - 60min
2gr/10L - CaCl2

Airiška kerpena - 5gr - 15 min