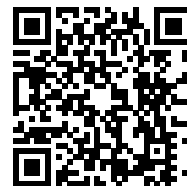


# 1(Du)blynas

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 87 %  
Stilius: Airiškas stautas  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-06-03 23:58:23  
Receptas modifikuotas: 2014-09-10 15:14:50

OG: 1.045  
FG: 1.012  
ABV: 4.3 %  
IBU: 26  
EBC: 70  
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-04-25

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Munich salyklas	15.0	2.880	65.3
Miežiniai dribsniai	3.0	1.000	22.7
BEST Black salyklas	1000.8	0.530	12.0
		<u>4.410</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Fuggle (U.K.)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.2	26.4	<u>44</u>	60
					44	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	150.0
Wyeast 1028: London Ale	110.0

## Pastabos

Dribsnius užpilam šaltu vandeniu (2 ltr.) mirkom 3 val. ir keliam iki 64C 30 min. Visą salyklą 10 min. 50C, 63C 75 min., pridėdant iki 64C pašildytus dribsnius. Keliam iki 70C 10 min, keliam iki 78C. Salinimui du gramus CaCl ir 32 ml 10% rūgšties. Virimui - 5 gramus kalkių. RA - 270.

7 litrai 58C vandens iki 50C.

Dribsniai ir apie 5 litrai verdančio iki 63C.

Du fermenteriai po 12 ltr. su skirtingomis mielėmis. 32 ltr. vandens - 14/18

Kaina be mielių - 1 Lt/ltr.