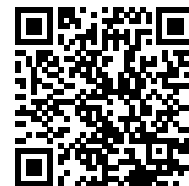


# Kėits kėitis II

Kiekis: 28 litrai  
Efektyvumas: 85 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-07-13 19:28:55  
Receptas modifikuotas: 2014-07-30 00:45:36

OG: 1.049  
FG: 1.005  
ABV: 5.8 %  
IBU: 26  
EBC: 22  
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-08

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Halcyon Pale Ale	6.0	4.600	88.0
CaraCrystal	120.1	0.180	3.4
BEST Aromatic salyklas	50.0	0.180	3.4
CaraAmber	60.0	0.140	2.7
Special B	400.3	0.130	2.5
		<u>5.230</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Herkules	Granulės	Virimui (kartumui)	17.5	25.5	15	60
Kietis (A. vulgaris)	-	Aromatui (virimui)	0.2	0.2	25	15
Pelynas (A. absinthium)	-	Virimui (kartumui)	1.0	0.3	7	15
Peletrūnas (A. dracunculus)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	23	5
Diemedis (A. abrotanum)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	<u>20</u>	0
					90	

## Mielės

### Pavadinimas

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

15+19, 3.7 ml salinimui+ 3 gr gipso ir 2 gr CaCl, 4,6 ml tekinimui. RA 103  
Salinam 62 temp. 80 min., tekinam 76 laipsniuos.  
07 22 d. 21 val. 1.008 SG!