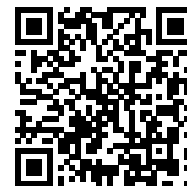


# Rudasis safyras

Kiekis: 22 litras  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Oud Bruin  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-08-18 22:51:21  
Receptas modifikuotas: 2014-11-23 00:03:55

OG: 1.062  
FG: 1.011  
ABV: 6.8 %  
IBU: 23  
EBC: 23  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
Kukurūzų dribsniai  
Abbey Malt  
BEST Special W salyklas  
CaraMunich  
CaraHell

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.800	80.0
2.0	0.400	6.7
50.0	0.350	5.8
290.2	0.150	2.5
120.1	0.150	2.5
25.0	0.150	2.5
	<u>6.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saphir (German)

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

3.8

### IBU

23.1

### Kiekis (g)

55

55

### Laikas

60

## Mielės

### Pavadinimas

WLP665 Flemish Ale Blend

### Kiekis (g)

120.0

## Pastabos

Vanduo 18/14, 2 gr. gipso, 3 gr. magnio chlorido, 130/47 ml f. r. salinimui/tekinimui.

Salinimas:

45 - 55C - 10 min.,

55 - 65C - 11 min.,

65 - 74C - 12 min.,

74C - 40 min., keliam iki 78C, tekinam.