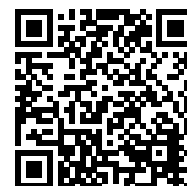


Kalėdos 2011 - iš salyklų

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 68 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: SavasAlus.lt
Receptas sukurtas: 2011-09-13 14:26:54
Receptas modifikuotas: 2011-09-13 15:37:02

OG: 1.070
FG: 1.022
ABV: 6.3 %
IBU: 20
EBC: 38
IBU/OG: 0.28 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2020-12-05

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|--------------|------------|
| Pale Ale salyklas | 7.0 | 5.000 | 73.7 |
| Miuncheno salyklas | 15.0 | 1.000 | 14.7 |
| CaraCrystal | 120.1 | 0.250 | 3.7 |
| CaraAmber | 60.0 | 0.250 | 3.7 |
| Special B | 300.2 | 0.250 | 3.7 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked' | 800.6 | 0.030 | 0.4 |
| | | <u>6.780</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Perle (German) | - | - | 7.8 | 19.8 | 30 | 40 |
| Hallertau Mittelfruh | - | - | 4.2 | 0.0 | 100 | 0 |
| | | | | | <u>130</u> | |

Mielės

Pavadinimas

| | | | | | | |
|---------------------------|--|--|--|--|--|--------------------|
| Lallemand Danstar Windsor | | | | | | Kiekis (g) 11.0 |
|---------------------------|--|--|--|--|--|--------------------|

Pastabos

Salinti 66-67 C temp.

Po virimo ataušusią misą gerai aeruoti. Mielės prieš sudedant į misą patartina rehidruoti.