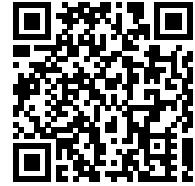


I amsterdam

Kiekis: 27 litriai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Alfredas
Receptas sukurtas: 2014-09-24 20:04:14
Receptas modifikuotas: 2014-12-07 23:20:26

OG: 1.048
FG: 1.010
ABV: 5.0 %
IBU: 31
EBC: 6
IBU/OG: 0.65 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Heidelberg salyklas
CaraPils

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	5.500	91.7
5.0	0.500	8.3
	<hr/> 6.000	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Amarillo	Granulės	Virimui (kartumui)
Amarillo	Granulės	Aromatui (virimui)
Kanapes	Spurgai	Aromatui (virimui)
Amarillo	Granulės	Sausam apyniavimui
Kanapes	Spurgai	Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
7.1	28.5	40	60
7.1	2.6	10	10
0.0	0.0	40	5
7.1	0.0	20	0
0.0	0.0	40	0
		<hr/> 150	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

Į misą 8 g $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ ir 5 g NaCl
Numatomas misos Ph 5.75
12 g kerpenos paskutines 15 min virimo.
Kanapės prieš dedant į puodą kelias valandas mirkytos šaltame vandenyje.