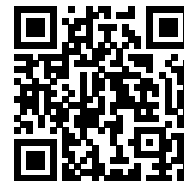


# Švelnius

Kiekis: 13 litrų  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Saldus stautas  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2014-10-18 12:37:34  
Receptas modifikuotas: 2014-11-13 01:36:34

OG: 1.084  
FG: 1.029  
ABV: 7.2 %  
IBU: 91  
EBC: 72  
IBU/OG: 1.08 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Halcyon Pale Ale	6.0	4.000	87.0
Skrudinti miežiai	1000.8	0.250	5.4
Aroma	150.1	0.250	5.4
Laktozė	3.0	0.100	2.2
		<hr/> 4.600	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Crystal	Granulės	Virimui (kartumui)	3.6	78.2	140	60
Crystal	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	3.6	12.3	20	60
Crystal	Granulės	Sausam apyniavimui	3.6	0.0	40	0
Amerikietiško ažuolo drožlės, stipriai skrudintos	-	-	0.0	0.0	25	0
					<hr/> 225	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
M03 UK Dark Ale	5.0

## Pastabos

Salinimas:  
~65-61°C - 180 min. + 6g NaHCO<sub>3</sub>

pH ~ 5,6

Pirmokas: G = 1,100 V = 5,0 l

Prieš verdant: G = 1,072 V = 13,1 l

Fermentacija:  
Aplinkos temperatūra: ~22°C