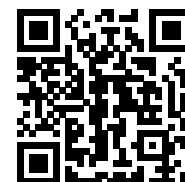


# Karaba

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: g12  
Receptas sukurtas: 2011-10-04 16:57:35  
Receptas modifikuotas: 2011-10-04 21:59:16

OG: 1.040  
FG: 1.004  
ABV: 4.7 %  
IBU: 26  
EBC: 39  
IBU/OG: 0.65 (ryškus apynių skonis)



2020-10-27

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kupiškio pilsnerio salyklas  
Kvietinis salyklas (šviesus)  
Karamelinis  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.500	68.0
3.0	1.000	19.4
220.2	0.500	9.7
1200.9	0.150	2.9
	<u>5.150</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Magnum	-	-
Magnum	-	-
Magnum	-	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.0	21.9	20	60
13.0	4.0	10	10
13.0	0.0	<u>5</u>	0
		35	

## Mielės

### Pavadinimas

Safbrew T-58

Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Batch Notes:

Strike for 35C, rest 20'.

slowly (20') heat 1/3 to 65C, rest up to 25'.

slowly bring to boil, boil up to 25'.

Add back, T=52C, rest 5'.

slowly heat 1/3 to boiling, boil up to 25'.

Add back, T=65C, rest up to 50'.

slowly heat 1/3 to boiling, boil 5'.

Add back for mashout (77C).