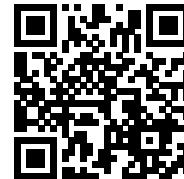


Gardi gira

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Gira
Aludaris: kaladuks
Receptas sukurtas: 2011-10-07 08:48:25
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.025
FG: 1.012
ABV: 1.6 %
IBU: 0
EBC: 79
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-24

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Skrudinta ruginė duona	400.3	1.400	48.3
Rugių salyklas	6.0	1.000	34.5
Miuncheno salyklas	15.0	0.500	17.2
		2.900	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Golding (Slovenia)	-	-	5.0	0.0	15	0
Razinos	-	-	0.0	0.0	20	0
					35	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	11.0

Pastabos

Duona paskrudinti orkaitėje 20 min 190°C ir užplikyti verdančiu vandeniu. Po valandos nukošti.
Salyklas 67°C/ 90 min, nutekinus sumaišyti su duonos sunka ir ataušinti iki 25°C sudėti razinas, apynius ir mieles.
Išrūgus galima pasaldinti cukrumi