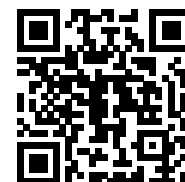


Gardi gira

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

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



2020-10-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Skrudinta ruginė duona
Rugių salyklas
Miuncheno salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
400.3	1.400	48.3
6.0	1.000	34.5
15.0	0.500	17.2
	<u>2.900</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Styrian Golding (Slovenia)
Razinos

Forma	Paskirtis
-	-
-	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.0	0.0	15	0
0.0	0.0	<u>20</u>	0
		35	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)
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