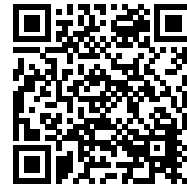


# Angliško Gibbo Kartoškė

Kiekis: 27 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Stiprus biteris  
Aludaris: Aras  
Receptas sukurtas: 2015-01-09 11:13:59  
Receptas modifikuotas: 2015-01-10 15:01:51

OG: 1.042  
FG: 1.013  
ABV: 3.8 %  
IBU: 27  
EBC: 23  
IBU/OG: 0.63 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas  
Pale Ale salyklas  
Kukurūzų dribsniai  
CaraCrystal  
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	2.602	49.2
7.0	1.489	28.2
2.0	0.556	10.5
120.1	0.376	7.1
50.0	0.213	4.0
900.7	0.049	0.9
	5.285	

## Apyniai

### Pavadinimas

Fuggle (U.K.)  
First Gold (U.K.)  
First Gold (U.K.)

### Forma

-  
-  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

5.0  
8.0  
8.0

### IBU

14.3  
12.4  
0.0

### Kiekis (g)

34  
34  
23  
91

### Laikas

45  
15  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 1968: London ESB Ale

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

1 tsp. Irish moss, boiled for 15 minutes  
1/8 tsp. yeast nutrients, boiled for 10 minutes