

Žirmūnų kartusis (Aludarių dienai, 2015 vasaros vidurys)

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Stiprus biteris
Aludaris: GiN
Receptas sukurtas: 2015-06-05 21:20:12
Receptas modifikuotas: 2015-07-16 13:13:55

OG: 1.053
FG: 1.013
ABV: 5.3 %
IBU: 45
EBC: 31
IBU/OG: 0.84 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	7.0	4.700	75.8
CaraCrystal	120.1	1.000	16.1
CaraPils	5.0	0.500	8.1
		<u>6.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Azzaca	Granulės	Virimui (kartumui)	9.0	33.1	30	60
Azzaca	Granulės	Aromatui (virimui)	9.0	11.0	20	15
Azzaca	Granulės	Aromatui (virimui)	9.0	1.0	<u>20</u>	1
					70	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
M07 British Ale	12.0

Pastabos

Bandymas padidinti kūną.
0,5 kg daugiau karamelinio salyklo, pakelta salinimo temperatūra iki 67°C.
Naujų apynių Azzaca išbandymas (ačiū Aristonui).

Salinau plastikiniame fermentavimo inde, paskui viriau dviejuose 13l talpos puoduose.
Apyniai, kur laikas 1 min. - dedami baigus virimą ir laikomi, kol misa ataušta. Jie skirti aromatui.