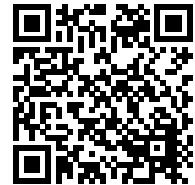


# XXX Lapkričio 14

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Saldus stautas  
Aludaris: Zalvarinis  
Receptas sukurtas: 2015-11-03 10:34:45  
Receptas modifikuotas: 2015-11-14 10:27:49

OG: 1.050  
FG: 1.012  
ABV: 4.9 %  
IBU: 23  
EBC: 75  
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	4.050	85.3
BEST Chocolate salyklas	803.6	0.200	4.2
BEST Caramel Amber salyklas	70.1	0.200	4.2
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'	1206.9	0.150	3.2
Skrudinti kviečiai	1005.8	0.150	3.2
		<u>4.750</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Gol1ding (U.K.)	-	-	5.7	15.7	25	50
Fuggle (U.S.)	-	-	3.2	7.1	<u>25</u>	30
					50	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
M07 British Ale	12.0

## Pastabos

Likus 10 min. virti 200g laktozės, 5 g kerpenos.

Salinimas 65-66-60min

72-10min

80-tekinam

Vandens chemija:

CaCO3 - 5 g

CaCl2 - 2.5 g

MgSO4 - 4 g

NaHCO3 - 7.5 g

Vanduo praleistas pro RO filtrus