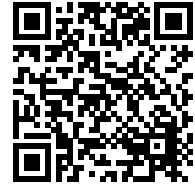


Sinterklaas

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Klonuotas alus
Aludaris: Varnalėša
Receptas sukurtas: 2015-11-19 20:56:41
Receptas modifikuotas: 2015-12-08 12:46:02

OG: 1.061
FG: 1.017
ABV: 5.8 %
IBU: 31
EBC: 48
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--|--------------|-------------|------------|
| BEST Pale Ale salyklas | 6.0 | 3.400 | 54.0 |
| Vienos salyklas | 7.0 | 1.100 | 17.5 |
| BEST Melanoidin salyklas | 60.0 | 0.450 | 7.1 |
| CaraBelge | 33.0 | 0.450 | 7.1 |
| Cukrus | 0.0 | 0.300 | 4.8 |
| CaraMunich | 120.1 | 0.260 | 4.1 |
| Konditerinis cukrus (rudas) | 500.4 | 0.230 | 3.7 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate' | 904.7 | 0.110 | 1.7 |
| | | <hr/> | |
| | | 6.300 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------------------|-------|--------------------------|--------|-----|------------|--------|
| Saaz (Czech) | - | Pirmam misos apyniavimui | 3.8 | 6.1 | 16 | 60 |
| Nelson Sauvin (New Zealand) | - | Pirmam misos apyniavimui | 13.0 | 6.5 | 5 | 60 |
| Styrian Golding (Slovenia) | - | Pirmam misos apyniavimui | 5.3 | 7.4 | 14 | 60 |
| Hersbrucker (German) | - | Pirmam misos apyniavimui | 4.3 | 6.9 | 16 | 60 |
| Žvaigždinis anyžius | - | - | 0.0 | 0.0 | 6 | 20 |
| Styrian Golding (Slovenia) | - | Aromatui (virimui) | 5.3 | 3.3 | 14 | 15 |
| Airiška kerpena | - | - | 0.0 | 0.0 | 1 | 15 |
| Gvazdikėliai | - | - | 0.0 | 0.0 | 7 | 10 |
| Imbiero šaknis | - | - | 0.0 | 0.0 | 30 | 10 |
| Muskato riešutas | - | - | 0.0 | 0.0 | 1 | 10 |
| Cinamono lazdelės | - | - | 0.0 | 0.0 | 3 | 10 |
| Hersbrucker (German) | - | Aromatui (virimui) | 4.3 | 1.2 | 15 | 5 |
| | | | | | <hr/> | |
| | | | | | 128 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|--------------|------------|
| Safbrew T-58 | 12.0 |