

# Palm House at Kew

Kiekis: 5 litrai  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Airiškas raudonas elis  
Aludaris: js  
Receptas sukurtas: 2016-04-03 10:11:15  
Receptas modifikuotas: 2016-07-13 17:30:53

OG: 1.038  
FG: 1.000  
ABV: 5.0 %  
IBU: 19  
EBC: 29  
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter salyklas	5.0	0.750	90.4
Crystal malt	130.8	0.070	8.4
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'	1658.3	0.010	1.2
		0.830	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Cascade (US)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.8	11.4	3	60
Azacca	Granulės	Aromatui (virimui)	15.0	7.8	4	5
Amarillo	Spurgai	Sausam apyniavimui	9.5	0.0	4	0
Azacca	Granulės	Sausam apyniavimui	15.0	0.0	2	0
					13	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M44 US West Coast	5.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	5 min.	1.0 g

## Pastabos

Salinimas:  
30 min, 62->66 C  
30 min @ 66 C  
30 min 66->70 C

ABV 5.0  
EBC 25  
IBU 20

Black Dehusked dėta 11g, kadangi įvesti neįmanoma, recepte 10g su pakoreguotu EBC.