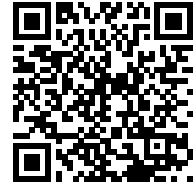


# Avinėlių kartusis

Kiekis: 29 litrai  
Efektyvumas: 39 %  
Stilius: Amerikietiškas rudas elis  
Aludaris: budmarius  
Receptas sukurtas: 2016-04-08 21:32:24  
Receptas modifikuotas: 2016-04-24 14:29:38

OG: 1.066  
FG: 1.015  
ABV: 6.6 %  
IBU: 23  
EBC: 61  
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Šviesusis čekiškas salyklas  
Karamelinis lietuviškas salyklas  
BEST Melanoidin salyklas  
BEST Caramel Aromatic salyklas  
CaraRed salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	6.000	64.5
291.0	1.500	16.1
71.0	0.800	8.6
50.5	0.500	5.4
50.0	0.500	5.4
	<u>9.300</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Tradition	-	Virimui (kartumui)
Cascade (US)	-	Aromatui (virimui)
Cascade (US)	-	Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
6.0	17.4	50	35
5.8	5.5	50	7
5.8	0.0	<u>20</u>	0
		120	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

Dejau po 20 gr laimo ir mandarinu žieveliu ir viriau 10 min