

Žirmūnų kartusis 2016 (vasaros vidurys)

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Stiprus biteris
Aludaris: GiN
Receptas sukurtas: 2016-07-20 12:20:36
Receptas modifikuotas: 2016-07-20 12:35:25

OG: 1.059
FG: 1.015
ABV: 5.8 %
IBU: 38
EBC: 31
IBU/OG: 0.65 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pale Ale salyklas

Čekiškas bazinis salyklas

CaraCrystal

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
7.0	3.500	58.3
3.0	1.500	25.0
120.2	1.000	16.7
	<u>6.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Olicana

Olicana

Olicana

Forma

Spurgai

Spurgai

Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)

Aromatui (virimui)

Aromatui (virimui)

AA (%)

6.0

6.0

6.0

IBU

25.6

12.3

0.6

Kiekis (g)

40

25

20

85

Laikas

60

30

1

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salinimo temperatūra 67°C.

Apyniai, kur laikas 1 min. - dedami baigus virimą ir laikomi, kol misa ataušta. Jie skirti aromatui.