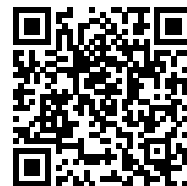


# Christmas ale

Kiekis: 28 litrai  
Efektyvumas: 66 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Zalvarinis  
Receptas sukurtas: 2016-10-27 22:42:59  
Receptas modifikuotas: 2016-12-22 11:15:31

OG: 1.064  
FG: 1.013  
ABV: 6.7 %  
IBU: 40  
EBC: 87  
IBU/OG: 0.63 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.900	66.1
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.800	20.2
BEST Chocolate salyklas	902.1	0.680	7.6
CaraCrystal salyklas	120.3	0.340	3.8
Skrudinti miežiai	1152.7	0.200	2.2
		<u>8.920</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (CZ)	Granulės	-	2.1	35.2	200	60
Saaz (CZ)	Granulės	-	2.1	4.4	50	15
Saaz (CZ)	Granulės	-	2.1	0.7	<u>20</u>	5
					270	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Anyžius žvaigždinis	Antrinei fermentacijai	-	20.0 g

## Pastabos

Mash for 60 minutes at 158 °F (70 °C). Boil for 60 minutes. Ferment at 68 °F (20 °C) for 2 weeks in primary, rack to secondary, and add star anise that has been toasted