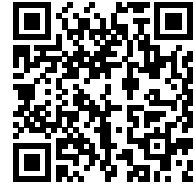


# Raudonbarzdis

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Airiškas raudonas elis  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2017-03-12 17:43:09  
Receptas modifikuotas: 2020-09-28 12:57:12

OG: 1.053  
FG: 1.011  
ABV: 5.6 %  
IBU: 21  
EBC: 27  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Red X salyklas	30.0	3.500	62.4
BEST Munich salyklas	15.5	1.000	17.8
BEST Pilsen salyklas	4.0	0.900	16.0
BEST Caramel Aromatic salyklas	50.5	0.100	1.8
Avižiniai dribsniai	4.0	0.100	1.8
BEST Skrudinti miežiai	1303.0	0.010	0.2
		<u>5.610</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Target	-	Virimui (kartumui)	10.3	19.3	20	60
East Kent Golding	-	Aromatui (virimui)	5.5	1.5	<u>15</u>	5
					35	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Priedai

### Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	-	15 min.	5.0 g

## Pastabos

22 l 42°C vandens

- 42°C – 15 min
- 64°C – 60 min
- 72°C – 30 min
- 78°C – 30 min
  - Nuleisti 10 l misos
  - 5 l 80°C vandens su 15 min cirkuliacija
  - Iškelti salyklą ir perlieti į 5 l 80°C vandens

Verdam 60 min