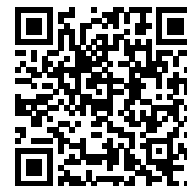


Dununba 1.0

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Amerikietiškas stautas
Aludaris: AntaKalnietis
Receptas sukurtas: 2017-12-17 05:34:30
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.074
FG: 1.021
ABV: 7.0 %
IBU: 19
EBC: 79
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salykklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salykklas	6.0	5.000	60.2
BEST Vienna salykklas	9.0	1.000	12.0
Avižiniai dribsniai	4.0	0.400	4.8
BEST Caramel Munich II salykklas	120.1	0.250	3.0
BEST Special X salykklas	350.3	0.250	3.0
BEST Caramel Munich III salykklas	165.6	0.250	3.0
BEST Caramel Pils salykklas	5.0	0.250	3.0
BEST Caramel Munich I salykklas	90.6	0.250	3.0
BEST Caramel Aromatic salykklas	50.5	0.250	3.0
BEST Chocolate salykklas	900.7	0.200	2.4
Skrudintas kviečių salykklas	1050.8	0.200	2.4
		<u>8.300</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	-	Virimui (kartumui)	11.8	8.0	8	60
Chinook	-	Virimui (kartumui)	13.0	8.8	8	60
Chinook	-	Aromatui (virimui)	13.0	2.2	10	5
Chinook	-	Sausam apyniavimui	13.0	0.0	10	0
					<u>36</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kavos pupelės (Rwanda Gorilla Mountain)	Virimui	10 min.	50.0 g
Juodieji pipirai	Virimui	10 min.	2.0 g
Kvapieji pipirai	Virimui	10 min.	2.0 g
Gvazdikėliai	Virimui	10 min.	1.0 g
Kavos pupelės (Rwanda Gorilla Mountain)	Antrinei fermentacijai	-	50.0 g

Pastabos

<https://www.youtube.com/watch?v=g9NYYcsiAr4>