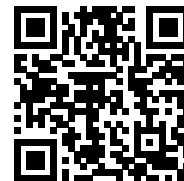


# Kondoras

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Geriausias biteris  
Aludaris: Buduliz  
Receptas sukurtas: 2019-08-16 22:46:41  
Receptas modifikuotas: 2019-09-23 10:43:53

OG: 1.059  
FG: 1.018  
ABV: 5.4 %  
IBU: 28  
EBC: 20  
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	3.000	69.6
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.700	16.2
BEST Caramel Aromatic salyklas	50.5	0.500	11.6
CaraCrystal salyklas	120.3	0.110	2.6
		<u>4.310</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	Granulės	Virimui (kartumui)	12.8	20.9	10	60
Columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	12.8	7.6	10	10
Cascade (US)	Granulės	Aromatui (virimui)	7.9	0.0	20	0
Columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	12.8	0.0	20	0
Cascade (US)	Granulės	Sausam apyniavimui	7.9	0.0	40	0
Columbus	Granulės	Sausam apyniavimui	12.8	0.0	<u>60</u>	0
					160	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar London ESB	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	10 min.	5.0 g

## Pastabos

60 min. @66C  
15 min. @72C

Vietoj apyniavimo darytas hop-stand'as po virimo porai valandų į šiek tiek atvėsinta misą (~70C)

Fermentuota 20C