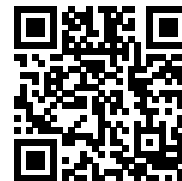


Mangirdo

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Standartinis biteris
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2012-08-03 16:48:36
Receptas modifikuotas: 2012-08-24 21:41:41

OG: 1.042
FG: 1.011
ABV: 4.0 %
IBU: 27
EBC: 8
IBU/OG: 0.65 (ryškus apynių skonis)



2025-08-10

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Lietuviškas salykla nuo Biržų krašto
Rūgštusis salykla „Sauermaiz“

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	4.000	96.4
6.0	0.150	3.6
	4.150	

Apyniai

Pavadinimas

Marynka
Marynka
Marynka
Marynka

Forma Paskirtis

-
-
-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
7.9	16.2	18	45
7.9	7.8	16	15
7.9	3.1	16	5
7.9	0.0	18	0
		68	

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salinimas:

50-53C - 20min
5L - 100C - 20min
65-68C - 30 min
5L - 100C - 20min
70-72C - 45min

Tekinti 78-76C vandeniui

Virti 75 min

Airiška kerpena - 5gr - 15 min

[antrinę 15gr Amerikietiško ąžuolo drožlių + 1 vanilės ankštis