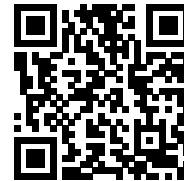


Juodulys

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Eksperimentinis alus
Aludaris: Giedriux
Receptas sukurtas: 2023-08-30 17:45:48
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.063
FG: 1.019
ABV: 5.8 %
IBU: 29
EBC: 136
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-----------------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas | 3.0 | 5.000 | 63.3 |
| Amber salyklas | 45.0 | 1.060 | 13.4 |
| TF Pale Chocolate | 625.5 | 0.560 | 7.1 |
| BEST Chocolate salyklas | 900.7 | 0.520 | 6.6 |
| BEST Black Extra salyklas | 1401.1 | 0.490 | 6.2 |
| BEST Caramel Amber salyklas | 70.6 | 0.270 | 3.4 |
| | | <u>7.900</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------------|-------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Target | - | Virimui (kartumui) | 10.3 | 21.1 | 25 | 60 |
| Hallertauer Hersbrucker | - | Aromatui (virimui) | 3.5 | 5.5 | 25 | 30 |
| Hallertauer Hersbrucker | - | Aromatui (virimui) | 3.5 | 2.1 | 15 | 15 |
| Northern Brewer (US) | - | Aromatui (virimui) | 9.0 | 0.0 | <u>10</u> | 0 |
| | | | | | 75 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|------------------------|------------|
| Fermentis Safbrew S-33 | 12.0 |

Pastabos

Virimas 80min 64°C-45min 72°C-20min 78°C-5min