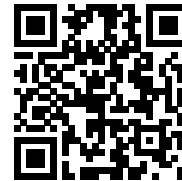


Migla

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Baltas IPA
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2024-04-03 10:19:00
Receptas modifikuotas: 2025-03-20 08:24:42

OG: 1.062
FG: 1.015
ABV: 6.1 %
IBU: 38
EBC: 9
IBU/OG: 0.61 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
BEST Kvietinis salyklas
BEST Caramel Pils salyklas
Avižiniai dribsniai
Gliukozė (praimingui)

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 4.0 | 4.500 | 61.9 |
| 4.8 | 1.850 | 25.4 |
| 5.0 | 0.380 | 5.2 |
| 4.0 | 0.380 | 5.2 |
| 0.0 | 0.160 | 2.2 |
| | <u>7.270</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Cascade (NZ) - Virimui (kartumui)
Citra - Aromatui (virimui)
Simcoe - Aromatui (virimui)
Mosaic - Aromatui (virimui)
Citra - Sausam apyniavimui
Simcoe - Sausam apyniavimui
Mosaic - Sausam apyniavimui

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 7.0 | 10.0 | 18 | 45 |
| 12.0 | 9.3 | 18 | 15 |
| 13.0 | 10.0 | 18 | 15 |
| 12.5 | 8.6 | 16 | 15 |
| 12.0 | 0.0 | 16 | 0 |
| 13.0 | 0.0 | 16 | 0 |
| 12.5 | 0.0 | <u>16</u> | 0 |
| | | 118 | |

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

24 l karšto vandens

- 52° – 10 min
- 66° – 45 min
- 76° – 10 min
- 78° – 45 min
 - 12 litrų nutekinti
 - 5 litrais papildyti
 - 15 minučių pracinuoti
 - 5 litrais perkošti likusį mentalą
- 100° – 90 min
 - 45 min H1
 - 15 min H2

Aušinti iki 16°

FERMENTACIJA

- 18° – 2 dienos
- 21° – 3 dienos
- 16° – 3 dienos ir sausas apyniavimas

- 5° – 2 dienos (cold crash)

KARBONIZACIJA

- 2.4 vol – 162 g gliukozės