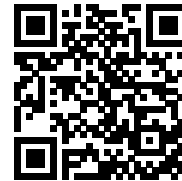


# Migla

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)



2026-06-13

## 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