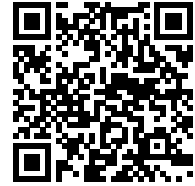


Tamsusis admirolas

Kiekis: 16 litrų
Efektyvumas: 46 %
Stilius: Standartinis biteris
Aludaris: konung
Receptas sukurtas: 2012-09-12 17:50:01
Receptas modifikuotas: 2012-09-21 23:33:38

OG: 1.040
FG: 1.011
ABV: 3.9 %
IBU: 30
EBC: 25
IBU/OG: 0.75 (ryškus apynių skonis)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)
Lietuviškas salykla nuo Biržų krašto
Miuncheno salykla
CaraHell
Crystal 150EBC
Skrudintas miežių salykla 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	1.700	60.9
5.0	0.500	17.9
25.0	0.300	10.8
25.0	0.150	5.4
150.1	0.100	3.6
800.6	<u>0.040</u>	1.4
	2.790	

Apyniai

Pavadinimas

Admiral (U.K.)
Admiral (U.K.)
Admiral (U.K.)
Kent Golding (U.K.)

Forma	Paskirtis
-	-
-	-
-	-
-	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
14.0	11.0	5	60
14.0	9.7	5	40
14.0	6.7	5	20
5.1	2.9	<u>10</u>	10
		25	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Windsor

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

Į antrinę dviems dienoms - 25 g prancūziško ažuolo.