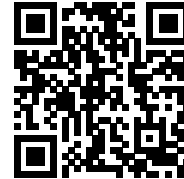


# Vandamke 4

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 62 %  
Stilius: Amerikietiškas rudas elis  
Aludaris: kikomanas  
Receptas sukurtas: 2024-06-27 20:40:51  
Receptas modifikuotas: 2024-06-27 20:46:00

OG: 1.054  
FG: 1.012  
ABV: 5.4 %  
IBU: 21  
EBC: 52  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas Maltosa  
Chateau Wheat Crystal - 150EBC  
Chateau Wheat Chocolat  
Chateau Black 1300EBC

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	5.400	93.1
150.1	0.150	2.6
900.7	0.150	2.6
1301.0	0.100	1.7
	<u>5.800</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Aurora -  
Aurora -  
Aurora -

### Forma

### Paskirtis

### AA (%)

### IBU

### Kiekis (g)

### Laikas

Virimui (kartumui)	7.9	10.1	15	30
Aromatui (virimui)	7.9	6.4	20	10
Aromatui (virimui)	7.9	4.4	<u>25</u>	5
			60	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Verdant IPA

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena (sena)

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

10 min.

### Kiekis

10.0 g

## Pastabos

Salinimas: 66-67 C - 60min  
Tekinimas: 78 C (10l)

Virimas - 30min

No Chill (palieku per naktį atvesti fermenteryje ir ryte pilu mieles)

Salyklas - ~6 Eur

Apyniai - 1,1 Eur

Mieles - 1Eur