

2013

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 63 %
Stilius: Angliškas miežių vynas
Aludaris: zaltys
Receptas sukurtas: 2012-12-30 14:28:46
Receptas modifikuotas: 2013-02-07 10:26:18

OG: 1.124
FG: 1.025
ABV: 13.0 %
IBU: 49
EBC: 51
IBU/OG: 0.40 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|---------------|------------|
| Marris Otter | 6.0 | 4.000 | 38.1 |
| Pearl Pale Ale | 6.0 | 4.000 | 38.1 |
| Kvietinis salyklas (šviesus) | 3.0 | 1.000 | 9.5 |
| Karamelizuotas cukrus | 150.1 | 1.000 | 9.5 |
| Brown Malt | 150.1 | 0.500 | 4.8 |
| | | <u>10.500</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Amarillo | - | - | 10.0 | 43.0 | 64 | 64 |
| Amarillo | - | - | 10.0 | 6.4 | <u>32</u> | 8 |
| | | | | | 96 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Nottingham | 12.0 |

Pastabos

18 L eksperimentuojasi, likutis koks 20 L užpiltas ant 1214 likučio su MauriBrew Ale 514