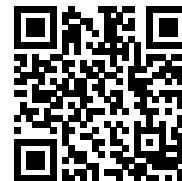


# Beatričės

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2013-07-31 13:20:51  
Receptas modifikuotas: 2013-08-24 11:03:41

OG: 1.054  
FG: 1.011  
ABV: 5.6 %  
IBU: 28  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	5.000	97.7
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.120	2.3
		<u>5.120</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Beata (UK)	Spurgai	Pirmam misos apyniavimui	3.2	19.6	50	60
Beata (UK)	Spurgai	Virimui (kartumui)	3.2	6.5	20	45
Beata (UK)	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.2	2.1	<u>30</u>	5
					100	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

Salinimas:  
55-50C - 10 min +2gr CaCl<sub>2</sub>+2gr MgSO<sub>4</sub>/10L  
68-65C - 60 min

Tekinimas:  
76C + 2gr CaCl<sub>2</sub>/10L

5gr Airiškos kerpenos - 15 min