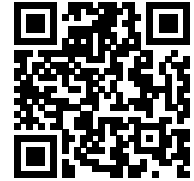


# 24 eskimai

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 55 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: vapas  
Receptas sukurtas: 2013-10-20 10:38:11  
Receptas modifikuotas: 2013-10-24 14:57:05

OG: 1.063  
FG: 1.013  
ABV: 6.6 %  
IBU: 30  
EBC: 41  
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-14

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Halcyon Pale Ale	6.0	3.000	66.7
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	22.2
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	0.200	4.4
CaraRed	40.0	0.200	4.4
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	900.7	0.100	2.2
		<u>4.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (U.S.)	-	-	4.0	10.2	15	60
Nelson Sauvín (New Zealand)	-	-	10.0	17.1	10	60
Saaz (U.S.)	-	-	4.0	2.5	10	10
					<u>35</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

Papildomai: 15 min. prieš pabaigą 2 lazdelės cinamono, porą gvazdikėlių ir porą kvapniųjų pipirų. Taip pat 2 apelsinai perpjauti pusiau.