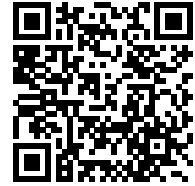


Americano-V2

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Amerikietiškas rudas elis
Aludaris: Artis
Receptas sukurtas: 2013-10-25 17:25:43
Receptas modifikuotas: 2014-09-18 16:33:01

OG: 1.058
FG: 1.015
ABV: 5.7 %
IBU: 48
EBC: 31
IBU/OG: 0.82 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas | 3.0 | 4.000 | 68.4 |
| Miuncheno salyklas | 25.0 | 1.000 | 17.1 |
| Avižiniai dribsniai | 4.0 | 0.400 | 6.8 |
| CaraCrystal | 120.1 | 0.200 | 3.4 |
| Brown Malt | 150.1 | 0.200 | 3.4 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black' | 1401.1 | 0.050 | 0.9 |
| | | <u>5.850</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Warrior | - | - | 16.0 | 23.3 | 15 | 60 |
| Green Bullet (New Zealand) | - | - | 13.0 | 19.4 | 20 | 30 |
| Green Bullet (New Zealand) | - | - | 13.0 | 5.0 | <u>20</u> | 5 |
| | | | | | 55 | |

Mielės

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

Pastabos

Bazinis salyklas: 40 min - 68c, 15 min - 100c;
Skrudintintas salyklas mirkytas 15 min - 66-68c;
Fermentavimo temperatūra 15c;