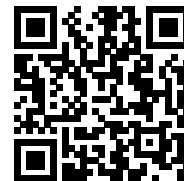


welnias

Kiekis: 26 litrai
Efektyvumas: 86 %
Stilius: Stiprus biteris
Aludaris: justinas
Receptas sukurtas: 2014-06-13 19:24:03
Receptas modifikuotas: 2014-06-18 10:51:32

OG: 1.056
FG: 1.016
ABV: 5.2 %
IBU: 27
EBC: 19
IBU/OG: 0.49 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	90.9
CaraCrystal	120.1	0.500	9.1
		<u>5.500</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Challenger (U.K.)	Granulės	-	7.0	11.5	17	60
Perle (German)	Granulės	-	8.0	15.5	<u>20</u>	60
					37	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safbrew T-58	10.0

Pastabos

Salinimas:

56C-laikom 30min. vandens pilti tiek, kad mentalas būtų tirštas. mentalo temperatūra 55c per 30min nukrito iki 52C. pilame verdančio vandens(kiekis nežinomas)metalio temperatūra 66C.per 1val. nukrito iki 62C.mentalą perpilam į puodą ir kaitinam iki 78-80C. mentalą perpilam į tekinimo kubilą. tekinam pirmą su 78-80C vandeniu(kitą kartą pamatuoti kokia bėga misa)

nutekinam pirmą 12l

užpilam 78-80C vandens išmaišom.nutekinam antroją 9l

kartojam ir nutekinam trečią 11l(kitą kartą antroko daugiau ar pirmoko daugiau tekinti)

atausinom aluk per 40-50min.

OG gauname 1063. papildam virinto atausinto vandens 3l...(kitą kartą matuoti OG iš karto)