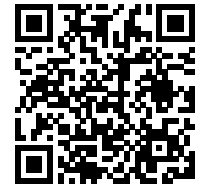


# Gintarinis X-as 2014 08 16

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Rimantassp  
Receptas sukurtas: 2014-08-12 17:23:19  
Receptas modifikuotas: 2014-09-10 08:35:14

OG: 1.049  
FG: 1.011  
ABV: 5.0 %  
IBU: 25  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	2.000	46.3
BEST Red X salyklas	30.0	1.000	23.1
Vienos salyklas	7.0	1.000	23.1
BEST Rūgštinis salyklas	8.0	0.200	4.6
Cukrus	0.0	0.120	2.8
		<hr/> 4.320	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	Spurgai	Virimui (kartumui)	17.3	16.6	8	70
Bravo	Spurgai	Virimui (kartumui)	17.3	5.3	3	40
Bravo	Spurgai	Aromatui (virimui)	17.3	2.9	4	10
Bravo	Spurgai	Aromatui (virimui)	17.3	0.0	<hr/> 17	0
					32	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	11.0

## Pastabos

Virimas 2014 08 16  
<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=XQYG9XX>  
Uzmaisymas 1:4, prie 60C.  
Salinimas:  
57C - 10min.  
63 - 50min.  
73C - 20min.  
78C - 10min. ir tekinimas  
Airiška kerpena - 5 g. - 15 min.  
Paskutinė porcija apyniu dedama atvesinant misa.  
Burbuliavimas baigėsi - 2014 08 20  
Perpylimas į kitą fermenterį nusodinimui - 2014 08 21  
Pilstymas - 2014 08 24