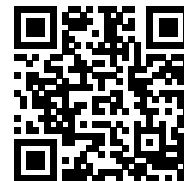


# Rudoji

Kiekis: 22 litras  
Efektyvumas: 69 %  
Stilius: Amerikietiškas rudas elis  
Aludaris: Pawka  
Receptas sukurtas: 2014-10-24 10:01:29  
Receptas modifikuotas: 2014-11-05 16:03:41

OG: 1.060  
FG: 1.012  
ABV: 6.3 %  
IBU: 33  
EBC: 56  
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Halcyon Pale Ale	6.0	3.250	51.6
CaraCrystal	120.1	1.100	17.5
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	15.9
BEST Vienna salyklas	6.0	0.700	11.1
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.250	4.0
		<u>6.300</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	-	Virimui (kartumui)	12.0	5.9	5	60
Brewer's Gold (U.S.)	-	Virimui (kartumui)	8.8	8.6	10	60
Columbus	-	Virimui (kartumui)	12.0	5.2	5	40
Brewer's Gold (U.S.)	-	Virimui (kartumui)	8.0	6.9	10	40
Cascade (U.S.)	-	Aromatui (virimui)	5.0	6.1	25	15
Cascade (U.S.)	-	Aromatui (virimui)	5.0	0.0	<u>25</u>	0
					80	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	11.0

## Pastabos

Salinimas 67C.  
Tekinimas 78C.  
Likus 15 min iki virimo pabaigos - 6g kerpenos.  
Pirminė fermentacija: 7d.  
Antrinė fermentacija: 7d.