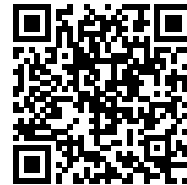


Kalėdos Darbėnuose

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 46 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: argentas
Receptas sukurtas: 2015-10-08 17:54:08
Receptas modifikuotas: 2016-01-03 20:26:45

OG: 1.045
FG: 1.009
ABV: 4.7 %
IBU: 26
EBC: 46
IBU/OG: 0.58 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Vienna salyklas	6.0	5.000	70.1
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	14.0
Angliškas „Crystal malt	150.1	0.400	5.6
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.320	4.5
BEST Pale Ale salyklas	6.0	0.210	2.9
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	805.6	0.200	2.8
		<u>7.130</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (German)	Granulės	Virimui (kartumui)	7.0	22.0	25	60
Northern Brewer (German)	Granulės	Aromatui (virimui)	7.0	4.2	<u>13</u>	10
					38	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Pastabos

Papildomai dėta aromatui (10 min.):
67g cinamono lazdelių
80g šviečiai luptų apelsino žievelių (be baltos odos)
10g gvazdikėlių (nemaltų)
4g kardamono (nemalto)

Salinimas:

20 min. - 40°C
20 min. - 50°C
90 min. - 60°C

Tekinimas - 78°C