

# 4 Kalėdinis

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Saldus stautas  
Aludaris: RokasSt  
Receptas sukurtas: 2015-11-01 21:52:24  
Receptas modifikuotas: 2016-10-30 23:29:27

OG: 1.065  
FG: 1.017  
ABV: 6.3 %  
IBU: 31  
EBC: 82  
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Munich Dark salyklas	25.0	5.000	78.7
Miežiniai dribsniai	3.0	0.400	6.3
CaraCrystal	120.3	0.250	3.9
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	803.8	0.250	3.9
CaraBelge	33.0	0.250	3.9
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'	1204.7	0.200	3.1
		<u>6.350</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Challenger (U.K.)	-	Virimui (kartumui)	7.5	15.1	20	60
Challenger (U.K.)	-	Virimui (kartumui)	7.5	6.6	10	40
Challenger (U.K.)	-	Aromatui (virimui)	7.5	9.1	<u>20</u>	20
					50	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
M03 UK Dark Ale	12.0

## Pastabos

Salinti  
68C - 60min