

Kadaginis elis

Kiekis: 21 litrų
Efektyvumas: 85 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: axdrius
Receptas sukurtas: 2016-02-07 15:51:03
Receptas modifikuotas: 2016-02-16 13:47:54

OG: 1.050
FG: 1.013
ABV: 5.0 %
IBU: 21
EBC: 10
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	7.0	4.000	100.0
		<u>4.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Waimea	-	Virimui (kartumui)	16.0	17.7	10	60
Waimea	-	Aromatui (virimui)	16.0	3.5	10	5
Waimea	-	-	16.0	0.0	<u>30</u>	0
					50	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar BRY-97	11.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kadagio uogos	Virimui	15 min.	30.0 g
Kadagio uogos	Statinėse	-	70.0 g

Pastabos

Kadagių nuoviras virtas atskirai. 1 litras misos ir 30 gramų kadagių uogų, 15 minučių. Atvėsintas ir supiltas į atvėsintą misą