

# Un'alba su Desenzano del Garda

Kiekis: 4 litrai  
Efektyvumas: 88 %  
Stilius: Saldus stautas  
Aludaris: js  
Receptas sukurtas: 2016-04-01 09:32:58  
Receptas modifikuotas: 2016-06-14 08:36:32

OG: 1.056  
FG: 1.025  
ABV: 4.0 %  
IBU: 38  
EBC: 110  
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter salyklas	5.0	0.400	42.1
Avižiniai dribsniai	4.0	0.150	15.8
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	801.8	0.150	15.8
Crystal malt	130.3	0.100	10.5
Laktozė	1.0	0.100	10.5
Skrudinti miežiai	1152.7	0.050	5.3
		0.950	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	-	Virimui (kartumui)	5.5	29.2	10	65
East Kent Golding	-	Aromatui (virimui)	5.5	8.7	5	20
					15	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M07 British Ale	12.0

## Priedai

### Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	5 min.	1.0 g
Kava	Pirminei fermentacijai	-	58.0 g

## Pastabos

Breakfast Stout.

Salinimas:

48 -> 58 C, 30 min

58 -> 61 C, 30 min

61 -> 71 C, 90 min

Kava:

skrudinta pramoniniu fenu ~12 min @ 280 C

58 g, city / medium paskrudinimas

stambiai sugrūsta

tiesiai į fermenterį kartu su misa

ABV 4.0

IBU 45

EBC 98