

Vossaøl

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Žiemos sezoninis alus
Aludaris: Kaisalus
Receptas sukurtas: 2023-01-24 19:19:51
Receptas modifikuotas: 2023-01-26 22:24:51

OG: 1.068
FG: 1.010
ABV: 7.6 %
IBU: 14
EBC: 12
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2025-05-05

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	8.5	3.300	50.0
Pilsnerio salyklas	3.3	3.300	50.0
		<u>6.600</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	-	Salinimui	5.5	4.1	40	60
East Kent Golding	-	Aromatui (virimui)	5.5	10.2	<u>40</u>	15
					80	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Kveik	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kadagio uogos	Salinimui	-	15.0 g
Kadagio uogos	Virimui	-	13.0 g

Pastabos

Tradicinis Norvegiškas ale Vossaøl. Salinimo metu į salyklą 40 g. EKG ir kadagio šakelių su uogom, mash 66°C - 90 min. Virimas (katle caramelization) - 240 min.. Fermentacija 40°C.