

Juodasis pienas

Kiekis: 27 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Saldus stautas
Aludaris: Zhiniukas
Receptas sukurtas: 2016-06-13 14:39:28
Receptas modifikuotas: 2016-06-22 11:36:18

OG: 1.113
FG: 1.031
ABV: 10.7 %
IBU: 13
EBC: 169
IBU/OG: 0.12 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2025-06-10

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	4.500	31.5
BEST Pale Ale salyklas	6.0	4.500	31.5
BEST Special X salyklas	353.0	0.500	3.5
BEST Special X salyklas	353.0	0.500	3.5
BEST Caramel Amber salyklas	71.5	0.500	3.5
BEST Caramel Amber salyklas	71.5	0.500	3.5
Miežiniai dribsniai	3.0	0.400	2.8
Miežiniai dribsniai	3.0	0.400	2.8
BEST Chocolate salyklas	907.0	0.300	2.1
BEST Chocolate salyklas	907.0	0.300	2.1
BEST Chocolate salyklas	907.0	0.300	2.1
Laktozė	1.0	0.200	1.4
BEST Skrudinti miežiai	1310.0	0.200	1.4
BEST Skrudinti miežiai	1310.0	0.200	1.4
Laktozė	1.0	0.200	1.4
Laktozė	1.0	0.200	1.4
BEST Skrudinti miežiai	1310.0	0.200	1.4
BEST Skrudinti miežiai	1310.0	0.200	1.4
Laktozė	1.0	0.200	1.4
		14.300	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	-	Virimui (kartumui)	5.5	13.4	50	60
					50	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	11.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	5.0 g

Pastabos

Vanduo:
<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=1GHF0WD>

Salinimas: 65-67oC/90 min
Tekinimas 76 oC
Laktozė 10 min į virimo pabaigą