

Glen Cofaidh

Kiekis: 4 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas porteris
Aludaris: js
Receptas sukurtas: 2016-07-15 08:56:51
Receptas modifikuotas: 2016-08-01 09:56:45

OG: 1.057
FG: 1.011
ABV: 6.0 %
IBU: 24
EBC: 60
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter salyklas	5.0	1.000	87.0
Special B salyklas	293.2	0.050	4.3
CaraMunich salyklas	121.2	0.050	4.3
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	807.2	0.030	2.6
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'	1505.5	0.020	1.7
		<u>1.150</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	Granulės	Virimui (kartumui)	5.5	16.2	5	60
East Kent Golding	Granulės	Aromatui (virimui)	5.5	8.1	<u>5</u>	15
					10	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M42 New World String Ale	3.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kava	Pirminei fermentacijai	28 d.	20.0 g
Prancūziško ąžuolo drožlės, vidutiniškai skrudintos	Pirminei fermentacijai	28 d.	10.0 g

Pastabos

Drožlės:
užmerktos 28g Dalwhinnie 15 YO, 2016-07-20.

Kava:
skrudinta pramoniniu fenu ~14 min @ 280 C
city+ / medium

Pirminė 2016-07-27
Antrinė 2016-07-01

Kava ir drožlės su viskiu į antrinę, 5 d.