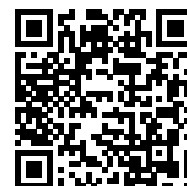


# Grynakraujis Titnagas

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 88 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: Pikas  
Receptas sukurtas: 2011-02-23 10:56:15  
Receptas modifikuotas: 2011-06-03 08:51:59

OG: 1.075  
FG: 1.014  
ABV: 8.0 %  
IBU: 26  
EBC: 41  
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2020-12-04

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Miuncheno salyklas (Naminis)	15.0	3.000	45.8
Bazinis salyklas	3.0	3.000	45.8
Special B (Naminis)	350.3	0.250	3.8
Karamelinis (Alutekso)	220.2	0.250	3.8
Skrudintas miežių salyklas (Alutekso)	1100.8	0.050	0.8
		<u>6.550</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Target (U.K.)	-	-	11.0	26.3	<u>30</u>	60
					30	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager S-23	12.0

## Pastabos

Salinimas:

20 min. - 50 C (Protein rest)

30 min. - 65 C (Beta sacch')

30 min. - 70 C (Alpha sacch')

10 min. - 75 C (Mash-out)

Apynius galima naudoti ir kitus, bandžiau tiek su Magnum, tiek su Target - skonis toks pat (nedarant "side by side comparison" skirtumo nesijaučia) tik kartumą reikia atitaikyti apie 30 IBU, bet SVARBU: apynius dėti į puodą, vos tik pradėjus tekinti misą (firs wort hopping).

Salyklai:

Miuncheno (naminis) - paprastas maltosos bazinis, pusantros valandos pakepintas orkaitėje prie 100-105 C. (Kepinau jau sumaltą salyklą).

Special B (naminis) - savos gamybos karamelinis salyklas, todėl spalvą "išmatavau" tik "iš akies".

Fermentacija:

Pirminė - 14 C temperatūroje, kol liks apie 7 Plato (1,028 SG), tada nešti šiltai į kambarį ir

Dyacetil rest - 20 C iki tol kol baigsis fermentacija.

Antrinė nėra būtina. Vieną kartą dariau (2 sav. 10C), kitą - ne, skirtumo nebuvo jokio, tik pilstant iš karo po pirminės, reikėtų apie parą palaikyti vėsiai (apie 10C) tam, kad mielės nusėstų.