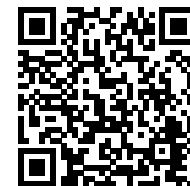


Grynakraujis Titnagas

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)



2020-11-30

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.