

Stiveno Kingo GRAF'as Obuolių stautas

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: domaso
Receptas sukurtas: 2016-10-18 23:25:35
Receptas modifikuotas: 2018-11-15 01:06:38

OG: 1.060
FG: 1.009
ABV: 6.7 %
IBU: 41
EBC: 95
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2019-06-16

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Obuolių sultys (8l)	5.0	8.000	70.5
Pilsnerio salyklas	3.3	1.000	8.8
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	8.8
Special B salyklas	293.4	0.800	7.0
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	911.9	0.250	2.2
Skrudinti miežiai	1165.3	0.200	1.8
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.100	0.9
		<u>11.350</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Cascade (US)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.3	7.7	12	60
Centennial	Granulės	Virimui (kartumui)	10.5	20.4	16	60
Cascade (US)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.3	12.5	<u>32</u>	20
					60	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	10.0

Pastabos

Stivenas Kingas (Stephen King) yra parašęs siaubo fantastikos romanų seriją "Tamsusis bokštas". Šiose knygose yra minimas išgalvotas alus, pavadinimu "Grafas" (Graf) – stiprus, tamsus elis, pagamintas iš obuolių ir grūdų salyklo.

Eiga:

1. Išvirti 12 litrų alaus ir užraugti;
2. Po poros dienų fermentacijos, į alų supilti 8 litrus šviežiai spaustų obuolių sulčių, apdorotų kalio metabisulfitu;
3. Fermentuoti ~18°C temperatūroje;
4. Prieš ragaujant, pabrandinti buteliuose bent porą mėnesių ar ilgiau.