

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)



2026-07-28

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
		11.350	

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	32	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.