

Christmas ale

Kiekis: 28 litrai
Efektyvumas: 66 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Zalvarinis
Receptas sukurtas: 2016-10-27 22:42:59
Receptas modifikuotas: 2016-12-22 11:15:31

OG: 1.064
FG: 1.013
ABV: 6.7 %
IBU: 40
EBC: 87
IBU/OG: 0.63 (ryškus apynių skonis)



2026-05-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.900	66.1
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.800	20.2
BEST Chocolate salyklas	902.1	0.680	7.6
CaraCrystal salyklas	120.3	0.340	3.8
Skrudinti miežiai	1152.7	0.200	2.2
		<u>8.920</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (CZ)	Granulės	-	2.1	35.2	200	60
Saaz (CZ)	Granulės	-	2.1	4.4	50	15
Saaz (CZ)	Granulės	-	2.1	0.7	<u>20</u>	5
					270	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Anyžius žvaigždinis	Antrinei fermentacijai	-	20.0 g

Pastabos

Mash for 60 minutes at 158 °F (70 °C). Boil for 60 minutes. Ferment at 68 °F (20 °C) for 2 weeks in primary, rack to secondary, and add star anise that has been toasted