

Pelkių monstras III

Kiekis: 22 litras
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2016-10-31 23:25:57
Receptas modifikuotas: 2016-12-04 21:54:10

OG: 1.089
FG: 1.029
ABV: 7.8 %
IBU: 29
EBC: 64
IBU/OG: 0.32 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Munich salyklas	15.0	4.500	54.2
Pale Ale	6.0	2.700	32.5
Heavily peated salyklas	3.0	0.550	6.6
BEST Caramel Munich III salyklas	166.4	0.230	2.8
Skrudintas kviečių salyklas 'Chocolate`	815.0	0.190	2.3
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1422.5	0.130	1.6
		<u>8.300</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Fredos Taurieji*	Spurgai	Virimui (kartumui)	2.0	12.0	80	60
Skėstašakis kamras (Andrographis paniculata)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	8	18
Puplaiškis (Menyanthes trifoliata)	-	Virimui (kartumui)	10.0	16.7	45	15
Gailis (Ledum palustre)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	45	5
Sotvaras (Myrica gale)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	25	3
Vingiorykštė (Filipendula ulmaria)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	63	0
Valerijonas (Valeriana officinalis)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	<u>1</u>	0
					267	

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M07 British Ale

Kiekis (g)

200.0

Pastabos

20/20, čiaupo
50/63/71/78 - 10/10/60/tekinam.
2 gr. gipso, 2 gr. druskos, 4 gr. CaCl. 4 ml tekinimui.
Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO3
148 17.0 24 83 51 214 0.6 Malty
Turėtų būti negeriamas, bent iš pradžių.