

Tamsi naktis

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Airiškas stautas
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2016-12-12 15:36:57
Receptas modifikuotas: 2026-05-06 16:03:01

OG: 1.049
FG: 1.010
ABV: 5.1 %
IBU: 32
EBC: 75
IBU/OG: 0.66 (ryškus apynių skonis)



2026-07-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas
Miežiniai dribsniai
Skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.000	67.8
3.0	1.300	22.0
1008.0	0.600	10.2
	5.900	

Apyniai

Pavadinimas

East Kent Golding (U.K.)

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.8	32.3	50	60
		50	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

Buvęs „Gimęs LT“

1. AUTO
- TEMP: 42
- POWER: 2500
- TIMER: 15
Beriami dribsniai
GAMINANT PO PIRMO CIKLO SPAUSTI [AUTO]
2. AUTO
- TEMP: 53
- TIMER: 20
Beriami salyklai
3. AUTO
- TEMP: 69
- TIMER: 45
4. AUTO
- TEMP: 72
- TIMER: 20
5. AUTO – BUS GARSINIS SIGNALAS, REIKS PASPAUSTI „AUTO“
- TEMP: 78
- TIMER: 45
6. NUTEKINTI 5 L MISOS. PAPILDYTI 5 L 80 °C VANDENS. CIRKULIACIJA 30 MINUČIŲ.
7. IŠKELTI SALYKLĄ IR PRAPLAUTI JĮ 5 L 80 °C VANDENS.
6. AUTO
- TEMP: 100
- TIMER: 90

- POWER: 1900

7. AUTO

- TIMER: 60 (HOP1)

SUDEDAMI APYNIAM

8. START

42° – baltyminė pauzė dribsniams, miežiams

53° – beriam likusius salyklus, 20 min

69° – 45 min

72° – 20 min

78° – tekinam

100° – 90 min

Pradžioje pilti $5,9 \times 2,5 \approx 15$ l vandens, BET NEAPSEMS, TODĖL 20

Prarandamas vandens kiekis $5,9 \times 1,1 = 6,49$

$20 - 6,49 \approx 13,5$

$24 - 13,5 = 10,5$

Nugaravimas $24 + 10\% \approx 26,5$

Vėliau pilti $26,5 - 20 = 6,5$ l