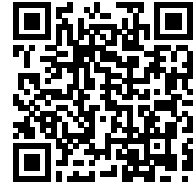


Rūkytas ruginis Sour mash

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 85 %
Stilius: Amerikietiškas kvietinis alus
Aludaris: Lrytas1
Receptas sukurtas: 2017-03-10 12:10:07
Receptas modifikuotas: 2017-03-10 12:19:03

OG: 1.038
FG: 1.009
ABV: 3.8 %
IBU: 19
EBC: 8
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Rūkytas salyklas	5.5	1.500	37.5
Rugių salyklas	7.0	1.500	37.5
BEST Pale Ale salyklas	6.0	1.000	25.0
		<u>4.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	Virimui (kartumui)	15.5	19.1	<u>12</u>	60
					12	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

Pastabos

47C - 30min
65C - 45min
72C - 15min
76C - 15min

Atvėsinti iki 40C ir įmesti 200g rūgščiojo slyklo. Palaikyti per naktį ir po to tekinti/virti.

Fermentacija 18C