

Rūgštusis Rugys

Kiekis: 29 litrai
Efektyvumas: 82 %
Stilius: Amerikietiškas kvietinis alus
Aludaris: Zhiniukas
Receptas sukurtas: 2017-03-10 12:26:46
Receptas modifikuotas: 2017-03-31 23:04:04

OG: 1.042
FG: 1.007
ABV: 4.6 %
IBU: 20
EBC: 9
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2022-01-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Rūkytas salyklas
Rugių salyklas
BEST Pale Ale salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.5	2.000	37.7
7.0	2.000	37.7
6.0	1.300	24.5
	5.300	

Apyniai

Pavadinimas

Bravo

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

13.8

IBU

20.3

Kiekis (g)

15

Laikas

60

15

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)

10.0

Pastabos

Šio alaus variacija mano įrangai:

<https://www.aludariuklubas.lt/receptas/11583-rukytas-ruginis-sour-mash>

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