

6

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Airiškas raudonas elis
Aludaris: AndriusK
Receptas sukurtas: 2017-03-17 21:46:36
Receptas modifikuotas: 2017-05-15 22:23:10

OG: 1.058
FG: 1.016
ABV: 5.6 %
IBU: 19
EBC: 33
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--|--------------|--------------|------------|
| BEST Munich salyklas | 15.5 | 6.000 | 94.6 |
| BEST Caramel Munich II salyklas | 120.7 | 0.250 | 3.9 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate' | 904.9 | 0.090 | 1.4 |
| | | <u>6.340</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Styrian Golding (Slovenia) | - | - | 5.0 | 17.1 | 40 | 60 |
| Fuggle (U.K.) | - | - | 5.0 | 2.3 | 15 | 10 |
| | | | | | <u>55</u> | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------------------------|------------|
| Fermentis Safale S-04 II Gen. | 220.0 |

Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|-------------------|-----------|---------|--------|
| apelsino skiltelė | Virimui | 15 min. | 70.0 g |

Pastabos

Tris apelsino skilteles perpjoviau į tris dalis ~5 min virimo + visą fermentacijos laiką.

Mielių dėjąu laibai daug, šaldytuve jos buvo apie 3 savaites (praplautos po pirmo virimo).

Sunkiai kūrėsi - nustebino (po 26h tik pradėjo burbuliuoti).

Fermentuotis leidau ilgai - paskutinės dvi paros balkone +2...+8 diapazone.