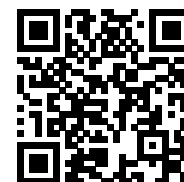


Rugiena

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 90 %
Stilius: Rusiškas Imperinis stautas
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2017-10-26 01:31:29
Receptas modifikuotas: 2017-12-16 11:39:31

OG: 1.086
FG: 1.023
ABV: 8.2 %
IBU: 57
EBC: 68
IBU/OG: 0.67 (ryškus apynių skonis)



2019-11-12

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Marris Otter salyklas
Rugių salyklas
Crystal rye
Chocolate rye
Ruginiai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	3.200	39.0
7.0	2.600	31.7
140.7	0.800	9.8
502.8	0.800	9.8
3.0	0.800	9.8
	<hr/> 8.200	

Apyniai

Pavadinimas

Hallertauer Tradition

Forma

Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

4.3

IBU

57.1

Kiekis (g)

190

Laikas

60

190

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)

22.0

Pastabos

Čiaupo, 20/30, 2/0/4/5 ir 10 kreidos į virimą.

Analitė:

195.2 17.0 40.9 118.9 50.0

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=QNFRX0X>

65C singlas tipo, bet prieš tai ruginis salyklas ir dribsniai palaikomi 40C temperatūroje 30 min. Taip reikia. Išsitekintam kokius 35- 36 litrus 14-14.2 OG mišą ir ilgai, ilgai verdaam. Iki 26 litrų. Litras šaldant susitrauks, litras nuosėdų - fermenterin 24 l. Voila.