

Rugiena

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 90 %
Stilius: 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)



2026-06-09

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-----------------------|--------------|-------------|------------|
| Marris Otter salyklas | 5.0 | 3.200 | 39.0 |
| Rugių salyklas | 7.0 | 2.600 | 31.7 |
| Crystal rye | 140.7 | 0.800 | 9.8 |
| Chocolate rye | 502.8 | 0.800 | 9.8 |
| Ruginiai dribsniai | 3.0 | 0.800 | 9.8 |
| | | <hr/> 8.200 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------------|---------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Hallertauer Tradition | Spurgai | Virimui (kartumui) | 4.3 | 57.1 | <hr/> 190 | 60 |
| | | | | | 190 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-----------------------|------------|
| Fermentis Safale S-04 | 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. Išsitékinam 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.