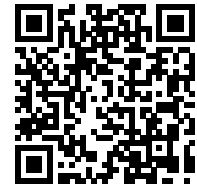


# Blackjack ( Black IPL )

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Schwarzbier  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2018-01-06 16:08:13  
Receptas modifikuotas: 2018-01-06 20:34:09

OG: 1.058  
FG: 1.013  
ABV: 5.9 %  
IBU: 71  
EBC: 74  
IBU/OG: 1.23 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.300	53.2
BEST Munich salyklas	15.5	0.800	12.9
BEST Munich Dark salyklas	28.0	0.700	11.3
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	808.4	0.500	8.1
CaraMunich salyklas	121.4	0.400	6.5
CaraPils salyklas	4.5	0.300	4.8
BEST Special X salyklas	351.2	0.200	3.2
		<u>6.200</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	Virimui (kartumui)	13.0	25.4	20	60
Jarrylo	-	Virimui (kartumui)	16.0	24.0	20	30
Brewer's Gold (UK)	-	Aromatui (virimui)	6.4	7.6	20	20
Cascade (US)	-	Aromatui (virimui)	5.8	5.6	20	15
Brewer's Gold (UK)	-	Aromatui (virimui)	6.4	4.5	20	10
Cascade (US)	-	Aromatui (virimui)	5.8	4.1	20	10
Cascade (US)	-	Sausam apyniavimui	5.8	0.0	40	0
Brewer's Gold (UK)	-	Sausam apyniavimui	6.4	0.0	40	0
Jarrylo	-	Sausam apyniavimui	16.0	0.0	40	0
					<u>240</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager	15.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kava	Antrine fermentacijai	-	20.0 g

## Pastabos

tamsūs salyklai mirkomi šarminiame dejonizuotame vandenyje iš vakaro (~6-12h) ir dedami į tekinimą

50C-30min

64C-30min

1/3 dekokcija 15min.

69C-30min

77C--->out

tekinimas 1,5-2 h

virimas 100min.(N.B.į virimą ~10 gr.gipso,bet dar neįsitikinęs,reikia pasidėlioti,reikia sulfatų)

fermentacija aukštesnėje nei lageriai.Pradedam 15C-10C---> 2sav. kol pasiekia beveik FG pirminė ne ilgiau,toliau mažinam po laipsnį į dieną kol pasiekiam 3C. Lageriuojam 0 C - 4sav.,toliau 5 parų sausas apyniavimas .

bandyta dėliotis skonis kvapai :šokoladas-kava-juodieji serbentai.