

Lietuvoje paklydęs škotas

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 62 %
Stilius: Wee Heavy☐☐
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2018-02-04 20:30:51
Receptas modifikuotas: 2018-03-05 09:55:20

OG: 1.084
FG: 1.032
ABV: 6.8 %
IBU: 22
EBC: 29
IBU/OG: 0.27 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2022-10-07

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	8.500	94.4
209.0	0.500	5.6
	<u>9.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Apollo
Target

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

19.0
11.7

IBU

12.5
9.9

Kiekis (g)

10
50
60

Laikas

30
5

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Windsor III karta

Kiekis (g)

200.0

Pastabos

25 virimui, **Lietuvoje paklydęs škotas**

Virta 2018-02-18
Pilstyta 2018-03-04

Pradinis vandens kiekis 18 l
Antroko tekinimas 15 l
Salinta 74 (pilta į 85), pabaiga su ?. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Batch sparging. Antrokas nemaišytas ir nenupiltos šiukšlės, atrodo taip geriau efektyvumui.

Virta 60 min. Max kaitrumu.

OG prieš virimą 18
Pradinis BRIX 20
Galutinis BRIX 8
Ph po virimo 6,2
Ph fermentacijos pabaigoje 5,3

(mielės windsor darbinė nuo 17 iki 22)
Startas su 23 C iškart dedant į 18-22 C aplinką, fermentacija dvi savaites

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l.

Mielės naudotos
Salyklas 9 E
Apyniai 3 E