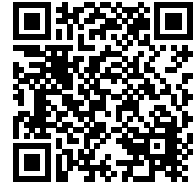


# Lietuvoje paklydęs škotas

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)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	8.500	94.4
209.0	0.500	5.6
	9.000	

## 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