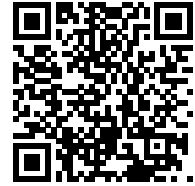


Afro saisonas II

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 88 %
Stilius: Saison
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2018-02-21 16:02:09
Receptas modifikuotas: 2020-01-16 21:02:42

OG: 1.068
FG: 1.014
ABV: 7.1 %
IBU: 24
EBC: 45
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2021-06-19

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--|--------------|--------------|------------|
| Pilsen salyklas | 4.0 | 3.500 | 61.0 |
| Munich salyklas | 15.5 | 0.870 | 15.2 |
| Figų piure | 3.0 | 0.460 | 8.0 |
| Avižos | 4.0 | 0.220 | 3.8 |
| Grikių medus | 10.0 | 0.180 | 3.1 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate' | 909.1 | 0.160 | 2.8 |
| Crystal Dark salyklas | 166.8 | 0.160 | 2.8 |
| Special B salyklas | 292.6 | 0.110 | 1.9 |
| Chocolate rye malt | 506.8 | 0.080 | 1.4 |
| | | <u>5.740</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|----------|--------------------|--------|------|-----------------|--------|
| Dana | Granulės | Virimui (kartumui) | 13.0 | 24.1 | <u>18</u> 18 | 60 |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---------------|------------|
| Safale BE-134 | 11.0 |

Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|--------------------------------------|-----------|--------|--------|
| Anyžinė ožiažolė (Pimpinella anisum) | Virimui | 5 min. | 2.0 g |
| Žvaigždinis anyžius (Illicium verum) | Virimui | 5 min. | 1.0 g |
| Cinamonas (Cinnamomum verum) | Virimui | 5 min. | 1.0 g |

Pastabos

RO, 15/18, 2/2/1/2, 69C singlas,
Avižas pavirti 15 min. ir supilti paskutinioms 10 min. salinimo.
Figas pavirti 5 min., sublenderiuoti ir supilti paskutinėms 10 min. virimo.
Medų pašildyti vandens vonelėje ir supilti pradėjus šaldyti.
Mielės pasirinktos dėl jų aukštos atenuacijos, vaisiškumo, prieskoniškumo, labiau gvazdikėlinio.