

El Pistolero

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 86 %
Stilius: Amerikietiškas stautas
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2018-02-23 01:42:15
Receptas modifikuotas: 2018-04-04 22:46:06

OG: 1.070
FG: 1.018
ABV: 6.9 %
IBU: 53
EBC: 94
IBU/OG: 0.76 (ryškus apynių skonis)



2024-09-10

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsen salyklas	4.0	5.100	75.0
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	807.2	0.450	6.6
BEST Caramel Pils (CaraHell) salyklas	5.0	0.340	5.0
Dark Crystal	166.2	0.340	5.0
TF Skrudinti miežiai	1312.0	0.340	5.0
Avižiniai dribsniai	4.0	0.230	3.4
		<u>6.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Warrior	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	19.0	28.5	14	80
Warrior	Granulės	Virimui (kartumui)	19.0	24.5	<u>14</u>	60
					28	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	18.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Cinamonas	Virimui	10 min.	57.0 g
Guajillo (keturi vnt)	Virimui	10 min.	24.0 g
Ancho (du vnt)	Virimui	10 min.	24.0 g
Habanero (vienas)	Virimui	10 min.	1.2 g
Gėrime mirkytas skrudintas slyvos medis	Antrinei fermentacijai	7 d.	145.0 g
Kakava	Antrinei fermentacijai	7 d.	28.0 g
Cinamonas (dezinf. Gold Tequila)	Antrinei fermentacijai	7 d.	14.0 g

Pastabos

Čiaupo, chloridinis, 17/20, 1/0/2/4.

69C singlas (keičiam originalą, kad gal saldžiau būtų su US-05). 20C fermentacija.

Prieskoniai rutulin po virimo 10 minučių. Habanero galvoju atskirai. Mirkyti vis paragaujant misą ir traukti lauk, kai jau gerai. Jei tik sugebėsiu atrinkti, kad gerai :).

Antrinėje gerai ir palaidai, nors matysim.

Twist: antrinei cinamonas nepirktas. Na, už jį atsidėkota netiesiogiai. Šri Lankoje kai kas tiesiog susidraugavo su vietiniu dieduku, tai tas tiesiai iš džiuanglių prilupęs ir atitšė žievikės. Iki tol nemaniau, kad cinamomo aromatas gali būti toks daugiasluoksnis :)

Antrinėn - skrudintas slyvos medis. Labai įdomus reikalas. Ir habanero nebedėjau - pakanka nuo flame out.

2018 03 26 d. ryte SG 5.4 Plato. Labai gerai. Po trijų su puse paros liko suvalgyti apie 1 Plato. Gal tas įvyks. Tuo labiau, kad dar antrinė grėsia :)

2018 03 29 d. ryte FG 4.5 Plato. Finito.

<https://beerandbrewing.com/copper-kettle-mexican-chocolate-stout-recipe/>