

Jorės avietėlė

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kölsch
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2018-03-12 13:48:54
Receptas modifikuotas: 2018-10-23 12:50:49

OG: 1.053
FG: 1.012
ABV: 5.4 %
IBU: 23
EBC: 9
IBU/OG: 0.44 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2020-01-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen slyklas	4.0	2.000	38.8
BEST Pale Ale slyklas	6.0	2.000	38.8
BEST Kvietinis slyklas	4.8	1.000	19.4
BEST Rūgštinis slyklas	5.5	0.150	2.9
		<u>5.150</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (CZ)	-	Virimui (kartumui)	4.0	19.2	45	60
Saaz (CZ)	-	Aromatui (virimui)	4.0	3.1	20	10
Saaz (CZ)	-	Aromatui (virimui)	4.0	0.9	10	5
					<u>75</u>	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

Priedai

Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Aviečių stiebai	Salinimui	-	110.0 g

Pastabos

Aviečių stiebus per naktį palaikyti šaltame vandenyje. Dėti į slyklą.

52° - 5 min

62° - 30 min (amylazė)

72° - 30 min

78° - 5 min

Papildyti 78° vandeniu ir pradėti virti.

Virti 90 min

BREW MONK PROGRAMA:

20 l

1. AUTO

TEMP: 52°

POWER: 1900

TIMER: 5

2. AUTO

TEMP: 62°

TIMER: 30

POWER: 800

3. AUTO

TEMP: 72°

TIMER: 30

4. AUTO

TEMP: 78°

TIMER: 5

praplauti salyklą, papildyti misą 10 l 80° vandeniu

5. AUTO

TEMP: 100°

POWER: 1900 (jei reikia koreguoti POWER, pirma paspausti AUTO/PAUSE, pakoregavus – START)

TIMER: 1

6. AUTO

TEMP: 100°

TIMER: 90

7. AUTO

+ 60 - APYNYIAI

8. TIMER: 10 - APYNYIAI

9. TIMER: 5 - APYNYIAI

10. START