

G.O.D D.O.G.

Kiekis: 60 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Saldus stautas
Aludaris: elis
Receptas sukurtas: 2018-05-17 22:25:59
Receptas modifikuotas: 2018-07-06 10:54:58

OG: 1.054
FG: 1.020
ABV: 4.4 %
IBU: 24
EBC: 81
IBU/OG: 0.44 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-------------------------|--------------|---------------|------------|
| BEST Pale Ale salyklas | 6.0 | 10.000 | 68.5 |
| Crystal malt | 131.0 | 1.300 | 8.9 |
| Laktozė | 1.0 | 1.000 | 6.8 |
| BEST Chocolate salyklas | 904.2 | 1.000 | 6.8 |
| BEST Skrudinti miežiai | 1310.0 | 0.500 | 3.4 |
| Avižiniai dribsniai | 4.0 | 0.400 | 2.7 |
| Gliukozė | 0.0 | 0.400 | 2.7 |
| | | <u>14.600</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|-----------|--------|------|-----------------|--------|
| Magnum | - | - | 13.0 | 24.1 | <u>50</u> 50 | 60 |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Nottingham | 20.0 |

Pastabos

66 C-45 min.
72C-30min.
iki 78 tekinam

porą saujų į mentalą parūgštinti likusieji juodieji mirkyti trejeta valandų šarminiame dejonizuotame h2o, ir sudėti į tekinimą.
cinamono lazdelė ir porą šaukštų kakavos į 5 min pabaigos virimo.
P.S.kadangi gavosi antras tos dienos virimas tai temperatūra prasidedo nuo 50C

Laktozės nedėta . Į KARTOTinius virimus.Skanu.