

Sky'stykla

Kiekis: 47 litrai
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Imperinis stautas
Aludaris: elis
Receptas sukurtas: 2018-07-02 09:41:24
Receptas modifikuotas: 2018-07-02 09:59:41

OG: 1.089
FG: 1.018
ABV: 9.3 %
IBU: 86
EBC: 182
IBU/OG: 0.97 (dominuoja apynių skonis)



2026-02-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salykla	6.0	12.000	64.2
BEST Chocolate salykla	905.6	3.000	16.0
BEST Caramel Dark salykla	90.8	1.500	8.0
BEST Skrudinti miežiai	1308.0	1.100	5.9
Brown Malt salykla	150.8	1.100	5.9
		18.700	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Simcoe	-	Virimui (kartumui)	13.0	11.2	25	60
Chinook	-	Virimui (kartumui)	13.0	6.7	15	60
Magnum	-	Virimui (kartumui)	13.0	0.9	2	60
Centennial	-	Virimui (kartumui)	10.5	25.4	70	60
Nelson Sauvin	-	Virimui (kartumui)	12.5	6.5	15	60
Columbus	-	Virimui (kartumui)	16.0	24.9	45	60
Saaz (CZ)	-	Virimui (kartumui)	4.0	5.5	40	60
Willamette	-	Virimui (kartumui)	5.0	5.2	30	60
					242	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	300.0
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	150.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Ažuolo drožlės SHERRY Oloroso	Antrinei fermentacijai	-	50.0 g

Pastabos

64-66 C-60min
per kokias 30-50 min keliam iki 78C tekinam
juodi salyklai mirkyti porą valandų dejonizuotame šarminiame vandenyje ir sudėti i tekinima tekinam ilgai ir daug
apyniai -likučiai
verdam ilgai ir nuobodžiai į pabaigą virimo 2gr. askorbininės rūgšties.
mieles prieš mėnesį nuimtos nuo 60 ltr.,(neplanuotai įvyko "mauglystė" ir dar pridėjau papildomai iškarto į pirminę ir M47 mielių.)
nutrivotas ,aeracija papildomai po pusės paros