

Barzdonas Old

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 66 %
Stilius: Senasis elis
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2019-01-29 21:22:33
Receptas modifikuotas: 2020-01-16 23:36:34

OG: 1.098
FG: 1.014
ABV: 11.0 %
IBU: 51
EBC: 38
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2020-05-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale salyklas	6.0	10.000	94.3
Crystal malt	130.9	0.300	2.8
CaraAroma salyklas	397.7	0.300	2.8
		<u>10.600</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	12.1	22.0	20	80
Magnum	Granulės	Virimui (kartumui)	12.1	28.5	<u>30</u>	60
					50	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast 9097: Old Ale Blend (šlapios)	400.0

Pastabos

Čiaupo, 20/30, 2/0/2/8 druskos.

Analitė:

161.6 17.0 19.7 105.4 56.5

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=WXXH04Z>

62C singlas, 16C fermentacija, pabaigoje pakeliant iki 18C.

Efektumui - ignoras, tiesiog buvo tekinama iki 26 ltr. reikiamo tankio (20 P) misos konkrečiam rezultatui gauti.

Likutis, t.y., 15 ltr 6 P misos panaudotas kito tą dieną daryto alaus salinimui. Neprapuolė.

2019 03 05 vakare SG - 3.5 P. Mielės - grobuonys, bet koks profiliukas :) Ar tik ne pirmą kartą jaučiu nusivylimą, kad priklauso ilgesnė branda...