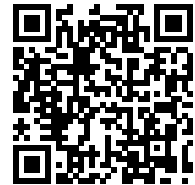


BRAVEHEART ☐ Peated Wee Heavy

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Wee Heavy☐☐
Aludaris: domaso
Receptas sukurtas: 2019-02-10 16:56:22
Receptas modifikuotas: 2020-03-15 19:21:18

OG: 1.119
FG: 1.024
ABV: 12.4 %
IBU: 35
EBC: 66
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2025-06-11

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Škotiškas Golden Promise Ale salyklos
Thomas Fawcett Torrefied Wheat
Skrudintas miežių salyklos 'Biscuit'
Angliškas Crystal salyklos
Škotiškas viskio salyklos (rūkytas durpėmis)
Angliški skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	6.500	71.0
5.0	1.000	10.9
50.0	0.600	6.6
130.5	0.600	6.6
4.0	0.300	3.3
1204.5	0.150	1.6
	9.150	

Apyniai

Pavadinimas

East Kent Golding Granulės Virimui (kartumui)
Airiška kerpena - -
Maistinės medžiagos mielės "Nutrivid" - -
East Kent Golding Granulės Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.8	30.5	55	60
0.0	0.0	4	15
0.0	0.0	12	15
5.8	5.0	25	10
		96	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham (šlapios, III-a karta)

Kiekis (g)
500.0

Priedai

Pavadinimas

Viskio statinių drožlės (užpiltos 100ml "Lagavulin" 16 metų viskiu, 43%)

Paskirtis

Antrinei fermentacijai

Laikas

6 mėn.

Kiekis

50.0 g

Pastabos

Į mentalą 10 ml CaCl 33% tirpalo + 4g Askorbo rūgšties. pH taikyti 5.5~5.6
Salyklą užpilti 21L 78°C vandens (santykis 2.5:1), mentalas turi pasiekti 68°C - laikyti 70 min.
Mentalą užpilti 7.5L verdančio vandens, mentalas turi pasiekti 75°C - laikyti 20 min.

Nutekinti 3 litrus pirmoko, nuvirsti juos atskirai iki sirupo konsistencijos: iki 0,3-0,5l (tą sirupą supilti atgal į visą verdamą alų).
Nutekinti dar ~23l misos virimui.

Virimas 90 minučių, arba kol liks 15-16l
Ataušinti iki 10-12°C

Fermentuoti prie 14-15°C, 3 savaites
Perpilti į stiklinį didbutelį, panardinti drožles maišelyje + supilti Lagavulin'ą, brandinti šaltai 6-12 mėn.
Išpilstant dėti CBC-1 mielių.

Naudinga info receptui:

Water used in brewing wee heavy beers should be heavy in calcium and chloride but low in sulfates, in order to be balanced toward malt character.

While a single infusion mash can be used, it is usually at a higher temperature, anywhere in the range from 67-70°C. This makes a more dextrinous wort with a heavier body. Longer boiling times also can help concentrate sugars and slightly caramelize the wort, a feature of wee heavy ales. In fact, if you are feeling adventurous, you may take a gallon of the first runnings and reduce it by boiling until it is

syrupe, then adding back to the main body of wort and continuing with the boil.