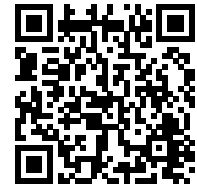


Tamsus Gedimino sapnas LEGACY v2



Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 66 %
Stilius: Angliškas šviesusis elis (Extra Special/stiprusis biteris)
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2019-08-21 11:40:06
Receptas modifikuotas: 2020-01-09 11:55:11

OG: 1.054
FG: 1.011
ABV: 5.6 %
IBU: 39
EBC: 30
IBU/OG: 0.73 (ryškus apynių skonis)



2020-09-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	77.3
BEST Caramel Munich III salyklas	166.5	0.700	10.8
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.400	6.2
Avižiniai dribsniai	4.0	0.300	4.6
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.070	1.1
		<u>6.470</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	Virimui (kartumui)	15.5	24.5	17	60
Target	-	Aromatui (virimui)	10.3	10.4	22	15
Target	-	Aromatui (virimui)	10.3	4.2	<u>12</u>	10
					51	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham	Kiekis (g)
	12.0

Pastabos

BREW MONK STEPS:

PRIPILAM 25 L VANDENS

1. AUTO

- TEMP: 42
- POWER: 2500
- TIMER: 15
- Beriami dribsniai
- GAMINANT PO PIRMO CIKLO SPAUSTI [AUTO]

2. AUTO

- TEMP: 52
- TIMER: 15
- Beriami salyklai

3. AUTO

- TEMP: 68
- TIMER: 90

5. AUTO – BUS GARSINIS SIGNALAS, REIKS PASPAUSTI „AUTO“

- TEMP: 78
- TIMER: 15

PASIEKUS 78 °C TEMPERATŪRĄ, NUTEKINAMA 8 L 80 ° MISOS. TADA VĒL PAPILDOMA 4 LITRAIS 80 ° C VANDENS IR PALIEKAMA UŽBAIGTI CIKLĄ. TUOMET IŠKELIAMAS IR PRAPLAUNAMAS DAR 4 L 80 ° C VANDENS.

5. AUTO

- TEMP: 100

- TIMER: 90
- POWER: 1900

6. TIMER 60 (HOP1)
SUDEDAMI PIRMI APYNIAM

7. TIMER: 15 (HOP2)
SUDEDAMI APYNIAM

8. TIMER: 10 (HOP3)
SUDEDAMI APYNIAM

9. TIMER: 5 (HOP4)
SUDEDAMI APYNIAM

10. START

Norint kažką keisti darymo metu, spausti PAUSE. Norint tęsti – AUTO.