

# Brighton night

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 85 %  
Stilius: Imperinis stautas  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2019-10-08 23:14:42  
Receptas modifikuotas: 2020-02-19 21:42:02

OG: 1.111  
FG: 1.045  
ABV: 8.7 %  
IBU: 18  
EBC: 117  
IBU/OG: 0.16 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-09

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Imperial	30.0	4.800	42.4
Golden naked oats salyklas	20.0	2.400	21.2
TF Pale Chocolate	631.5	1.300	11.5
Laktozė	1.0	1.000	8.8
TF Maris Otter Pale Ale	6.3	0.700	6.2
Bilingthon` s cukrus	40.0	0.500	4.4
Melasa	50.0	0.350	3.1
Skrudinti miežiai	1161.7	0.160	1.4
Special B salyklas	290.4	0.100	0.9
		<u>11.310</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Fuggle (UK)	Granulės	Virimui (kartumui)	4.1	15.1	60	60
Hallertauer Hersbrucker	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	2.1	2.8	<u>20</u>	60
					80	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	30.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kakava	Virimui	3 min.	125.0 g
Kakavos gabaliukai Trinitario	Virimui	10 min.	100.0 g
Avietės (lifoilizuotos)	Antrinei fermentacijai	3 d.	100.0 g
Vanilė burbono	Antrinei fermentacijai	10 d.	10.0 g
Avietės	Antrinei fermentacijai	10 d.	2.5 kg

## Pastabos

Beavertown daryklos HEAVY WATER stoutui skiriamas :) Klonuosim.  
Vanduo būtų čiaupo, bet norisi tiksliau, tai...  
RO, 25/25, druskos 3/2/7/20. plus 12 gr. kreidos į virimą (analitė :) nemato)  
Analitė:  
128.0 5.9 55.1 277.8 51.1. Malty, malty  
Salinimas - 70C singlas  
Fermentacija - 20C.