

Kėits kėitis V

Kiekis: 57 litrai
Efektyvumas: 89 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2019-10-25 00:37:56
Receptas modifikuotas: 2019-11-22 22:11:52

OG: 1.038
FG: 1.009
ABV: 3.9 %
IBU: 13
EBC: 10
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2024-09-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
MO Pale Ale	6.0	7.300	91.3
Cara Blond	20.0	0.500	6.3
Cara Gold	120.6	0.200	2.5
		8.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Dana	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	11.6	11.8	17	80
Pelynas (A. absinthium)	-	Aromatui (virimui)	1.0	0.3	12	15
Kietis (A. vulgaris)	-	Aromatui (virimui)	1.0	0.5	60	5
Peletrūnas (A. dracunculus)	-	Aromatui (virimui)	1.0	0.1	28	2
Dirvoninis kietis (A. campestris)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	28	2
Diemedis (A. abrotanum)	-	Aromatui (virimui)	1.0	0.0	28	0
					173	

Mielės

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

Pastabos

O štai Artemisia proporcijas dar reiks bandymų ir klaidų metodu atrasti, kad viena kitą pildytų, o ne naglai išsišoktų (2013 06 09).
Va rodos daugmaž radau, kaip galėtų būt gerai, o ar bus, pažiūrėsim aluje (2013 07 24).
Salinam 62 temp. 80 min., tekinam 76 laipsniuos.
07 31 FG 1.005

Seno recepto adaptacija :) Vanojimo konferencijai skiriama.
RO, 25/40, 6/4/2/2 druskos.

Analitė:

54.6 7.1 12.1 63.2 76.5

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=YFX0GX8>

Salinimas 62C, fermentacija - 20C.

2019 11 12 Papildoma adaptacija. Silpninam ir saldinam :)

Čiaupo, 20/50, druskos 5.5/0/2/5.5.

Salinimas:

15 min. 61C,

45 min. 72C.

Fermentacija 18C.