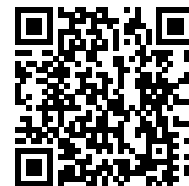


Royal Mile

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 62 %
Stilius: Škotiškas eksporto alus
Aludaris: Awtas
Receptas sukurtas: 2020-02-04 22:23:55
Receptas modifikuotas: 2021-10-17 21:53:44

OG: 1.049
FG: 1.010
ABV: 5.1 %
IBU: 18
EBC: 37
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja savyklas)



2026-05-05

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter savyklas	5.0	1.150	44.7
Briess Victory Malt	75.5	0.680	26.5
Briess Pilsen DME	4.0	0.450	17.5
Light Chocolate Malt (Muntons)	452.7	0.110	4.3
Smoked Malt (Briess)	9.0	0.090	3.5
CaraPils savyklas	4.5	0.090	3.5
		<u>2.570</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Challenger arba EKG	Granulės	Virimui (kartumui)	4.7	7.7	7	60
Challenger arba EKG	Granulės	Virimui (kartumui)	4.7	7.1	7	45
Fuggle (UK)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.3	2.8	14	5
Fuggle (UK)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.3	0.0	<u>14</u>	0
					42	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Priedai

Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Whirlfloc Tabletės 1/4	Virimui	15 min.	1.0 g
rudas cukrus gazavimui	Buteliuose	-	50.0 g

Pastabos

cukrus buteliuose +0.2% ABV

Bandau tuninti savo pirma skotiską

<https://www.aludariuklubas.lt/receptas/16864-cowgate-s-calling-i-lt-probably-wants-their-beer-back-g...>

Pirmo skonis buvo visai geras, tai stipriai nekeičiau.

Bandyti salinti aukštesnėje T, kad liktu saldumo, kokia 65-70°C 90 min.

Apyniai kartumui Challenger arba EKG, o aromatui Fuggle.