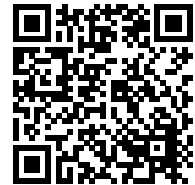


#2 2021 Corona Raudonis

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Stiprus biteris
Aludaris: mindex
Receptas sukurtas: 2021-01-29 19:10:57
Receptas modifikuotas: 2021-03-29 23:26:42

OG: 1.059
FG: 1.011
ABV: 6.4 %
IBU: 41
EBC: 25
IBU/OG: 0.69 (ryškus apynių skonis)



2026-06-10

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas
BEST Caramel Pils salyklas
BEST Caramel Munich III salyklas
Avižiniai dribsniai
Crystal malt

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	5.000	74.2
6.0	1.000	14.8
161.3	0.500	7.4
4.0	0.140	2.1
151.3	0.100	1.5
	<u>6.740</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Target
East Kent Golding
East Kent Golding
East Kent Golding
East Kent Golding

Forma

Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

11.4
6.4
6.4
6.4
6.4

IBU

22.2
6.2
6.5
6.2
0.0

Kiekis (g)

20
10
15
20
20
85

Laikas

60
60
25
15
0

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safbrew Abbaye

Kiekis (g)

11.0

Priedai

Pavadinimas

Airiška kerpena

Paskirtis

Virimui

Laikas

15 min.

Kiekis

10.0 g

Pastabos

Salinimas:

53.5 -54.9.C - 15min - Beriami tik karameliniai salyklai (keliam temp iki 62)
60C +1 kg bazinio (keliam temp iki 68)
66-68C - 90 min
vanduo - 1:3

Tekinimas:

78C - užpilant 85C
20 l - vanduo

21,2 l

OG - 1.059 - Hidrometro

OG - 1.061 - Reflektometro

FG - 1.010 - Hidrometro

Mielės (Abbaye) baigė dirbti po 5 d.

Fermentavosi puikiai - I. efektyvios 10 balų,
Rekomentuojau naudoti tylų burbuliatorių :)

Eksperimentas iš 4 l antroko
Taikant SAFBREW WB-06 mieles
OG - 1.030

2l - papildomai, sausam apyniavimui 2g Spalt Select A5,4, 40 g cukrau
2l - papildomai, sausam apyniavimui 1g Summit A10,8, 40 g cukrau

Į antrinę 8g cukraus litrui

Pastabos:

Pale Ale salyklas iš atsargų (buvo izoliacijoje :) - 5 m. senumo

Apyniai - laikyti izoliuoti šaldytuve - 5 m. todėl naudosim didelį kiekį, kuris gali skirtis nuo apskaičiuoto IBU 40

P.S Cukringumo neįtakoją bazinis salyklas nors ir buvo labai senas

Karbonizacijos tik po 1-2 sav.

1 sav. jautėsi saldumas 2 sav. jaučiasi kartumas,
man gal norėtusi lengvesnio IBU

Butaliavimui

1l - 8g - cukraus (ilgesniam stovėjimui pilnai užtenka - puta - ok, karbonizacija - ok)