

Vyrų

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Amerikietiškas miežių vynas  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-06-20 13:18:40  
Receptas modifikuotas: 2012-11-10 02:10:47  
  
OG: 1.116  
FG: 1.020  
ABV: 12.6 %  
IBU: 405  
EBC: 16  
IBU/OG: 3.50 (dominuoja apynių skonis)



Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                  | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|-------------|------------|
| Marris Otter                 | 6.0          | 5.000       | 95.2       |
| Konditerinis cukrus (baltas) | 0.0          | 0.250       | 4.8        |
|                              |              | 5.250       |            |

Apyniai

| Pavadinimas                         | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU   | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------------------------|-------|-----------|--------|-------|------------|--------|
| Columbus                            | -     | -         | 12.9   | 163.8 | 100        | 75     |
| Columbus (pirmas misos apyniavimas) | -     | -         | 12.9   | 163.8 | 100        | 75     |
| Columbus                            | -     | -         | 12.9   | 77.8  | 100        | 15     |
| Amerikietiško ažuolo gabaliukai     | -     | -         | 0.0    | 0.0   | 8          | 0      |
| Columbus (sausas apyniavimas)       | -     | -         | 12.9   | 0.0   | 100        | 0      |
| Columbus (salinimo apyniai)         | -     | -         | 12.9   | 0.0   | 100        | 0      |
|                                     |       |           |        |       | 508        |        |

Mielės

| Pavadinimas                             | Kiekis (g) |
|-----------------------------------------|------------|
| Wyeast 1728   Scottish Ale™ (starteris) | 450.0      |

Pastabos

Salinimas:  
~60-63°C - 60 min. + 5g CaSO4 + 2g CaCl2  
--> 75°C  
Išviso 90 min.  
pH ~ 5,4  
Aplinkos temperatūra ~21°C  
  
Tikrų vyrų alus :-)  
Pirmą kart dėjau apynius į mentalą, misai skonio tikrai duoda.  
Planavau stipresni, reikėjo pavirt 120 min, bet nebuvo laiko.