

# Black is Beautiful / Kranininko ūsai

Kiekis: 6 litrai  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Imperinis stautas  
Aludaris: Tomas!  
Receptas sukurtas: 2022-01-04 15:31:13  
Receptas modifikuotas: 2022-01-26 13:44:17

OG: 1.095  
FG: 1.024  
ABV: 9.3 %  
IBU: 67  
EBC: 132  
IBU/OG: 0.70 (ryškus apynių skonis)



2024-08-11

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas               | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|---------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Pale Ale salykla     | 6.0          | 1.300        | 50.0       |
| Avižiniai dribsniai       | 4.0          | 0.320        | 12.3       |
| BEST Kvietinis salykla    | 4.8          | 0.250        | 9.6        |
| BEST Caramel Pils salykla | 5.0          | 0.240        | 9.2        |
| BEST Black salykla        | 1153.6       | 0.220        | 8.5        |
| Cukrus                    | 0.0          | 0.160        | 6.2        |
| BEST Chocolate salykla    | 902.8        | 0.110        | 4.2        |
|                           |              | <u>2.600</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas  | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Cascade (US) | -     | -         | 5.8    | 44.7 | 30         | 60     |
| Cascade (US) | -     | -         | 5.8    | 14.9 | 13         | 30     |
| Cascade (US) | -     | -         | 5.8    | 7.0  | <u>13</u>  | 10     |
|              |       |           |        |      | 56         |        |

## Mielės

| Pavadinimas               | Kiekis (g) |
|---------------------------|------------|
| Wyeast 1056: American Ale | 4.0        |

## Pastabos

Receptas iš Teksaso. Bandysiu virti Kovo mėnesį.

Mash 68C - 60 minučių. Mash out - 76C.

Viso misos 25 litrai, sparginti tiek, kol bus.

Virimas 60 minučių.

Atvėsinti iki 20C, gerai aeruoti ir supilti mieles. Fermentuoti prie 21C 2 savaites, tada coldcrashinti, užgazuoti (cukrumi, ar kaip patogiau) ir tada pilstyti. Brandinti velnias žino kiek.

update: nifiga nepilti mielių, nes gaus šoką nuo tokio OG ir gausis šūdas. Paimti kokius 50ml misos, sumaišyti su 250 sterilaus vandens ir supilti pakelį mielių ir palikti valandai. Tada viską supilti į fermenterį ir stebėti vakarėlį.

Kiti dar deda šiek tiek maltodextrin dėl mouthfeel.

Researchinsiu dar šitą receptą prieš virdamas ir patobulinsiu.