

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)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	1.300	50.0
Avižiniai dribsniai	4.0	0.320	12.3
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.250	9.6
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.240	9.2
BEST Black salyklas	1153.6	0.220	8.5
Cukrus	0.0	0.160	6.2
BEST Chocolate salyklas	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 paketį 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.