

Poručikas Rževskis

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 48 %
Stilius: Amerikietiškas kvietinis arba ruginis alus
Aludaris: konung
Receptas sukurtas: 2012-07-20 17:50:09
Receptas modifikuotas: 2012-07-20 23:30:47

OG: 1.060
FG: 1.012
ABV: 6.3 %
IBU: 53
EBC: 16
IBU/OG: 0.88 (dominuoja apynių skonis)



2020-09-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Rugių salyklas	6.0	3.000	60.0
Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto	5.0	1.000	20.0
Vokiškas pilsnerio salyklas	3.0	0.700	14.0
Kvietinis salyklas (tamsus)	15.0	0.300	6.0
		<u>5.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	-	-	14.5	41.7	15	60
Willamette	-	-	5.0	5.8	10	20
Willamette	-	-	5.0	3.5	10	10
Willamette	-	-	5.0	1.9	10	5
					<u>45</u>	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Pastabos

Salinimas:
90 min - 68 laipsniai.

Rugiai yra kažkas. Su tuom kas liko nutekinus galima nutinkuot namą bei išsitapetuot visą vidų. Taip velnioniškai šlapia ir lipnu. Ir neteka. Tekinimo procese pasikartojus visus personažo žodyno žodžius ir gimė pavadinimas. Visumoj: rekordiška neefektyvu, likusi mentalo dalis kaip saldainiai saldūs, misos konsistencija kaip kisieliaus. Lauksiu galutinio produkto.