

Guinness clone V1.0

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Airiškas stautas
Aludaris: Grafas
Receptas sukurtas: 2023-03-16 12:26:59
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.040
FG: 1.011
ABV: 3.9 %
IBU: 40
EBC: 71
IBU/OG: 0.99 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Golden Promise Pale Ale salyklas
Kvietiniai dribsniai
Skrudintas kviečių salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	2.400	60.8
3.0	1.100	27.8
1050.8	0.450	11.4
	3.950	

Apyniai

Pavadinimas

East Kent Golding

Forma

-

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

5.5

IBU

40.1

Kiekis (g)

58

Laikas

60

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 1084: Irish Ale

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Įkaitinkite 10 l vandens iki 72 °C ir įmaišykite salyklą bei miežių dribsnius.

Salinti 66 °C temperatūroje 60 minučių.

Į salyklą įmaišykite verdantį vandenį, kol temperatūra pasieks 168 °F (76 °C), ir palikite 5 minutes.

Recirkuliuokite, kol misa taps skaidri, tada pradėkite pilti misą į virdulį.

Pridėti 77 °C vandens iki 19 litrų.

Virkite misą 90 minučių, pridėdami apynius, likus 60 minučių virimo.

Misą atvėsinkite ir perkelkite į fermentatorių. Aeruokite misą (pageidautina) ir pridėkite mieles.

Fermentuokite 22 °C temperatūroje. Kai fermentacija baigsis, perkelkite į antrinę. Buteliavimas po kelių dienų, kai alus nuskaidrės.