

Dark mild

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Tamsus Mild
Aludaris: Vaidas.
Receptas sukurtas: 2023-09-13 20:09:53
Receptas modifikuotas: 2024-08-24 13:59:16

OG: 1.039
FG: 1.011
ABV: 3.7 %
IBU: 31
EBC: 44
IBU/OG: 0.80 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|--------------|------------|
| TF Maris Otter Pale Ale | 6.3 | 3.200 | 86.0 |
| BEST Caramel Munich II salyklas | 122.5 | 0.160 | 4.3 |
| BEST Caramel Hell salyklas | 30.0 | 0.160 | 4.3 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked' | 813.2 | 0.100 | 2.7 |
| BEST Black salyklas | 1170.7 | 0.100 | 2.7 |
| | | <u>3.720</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Fuggle (UK) | - | - | 4.5 | 17.2 | 30 | 60 |
| Fuggle (UK) | - | - | 4.5 | 13.9 | <u>40</u> | 20 |
| | | | | | 70 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-----------------------|------------|
| Fermentis Safale S-04 | 20.0 |

Pastabos

Mash: 67-68 C - 60min. Fermentation: 18 C - 10 days; 21 C - 4 days. Gypsum 1.7g. NaCl 0.5g. CaCl 1g.