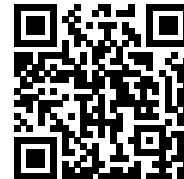


Rudis

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 86 %
Stilius: Angliškas porteris
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2012-09-21 15:11:31
Receptas modifikuotas: 2013-02-03 16:43:28

OG: 1.074
FG: 1.018
ABV: 7.4 %
IBU: 47
EBC: 40
IBU/OG: 0.64 (ryškus apynių skonis)



2023-09-22

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	6.0	2.000	57.1
Amber	50.0	1.000	28.6
Brown Malt	150.1	0.200	5.7
CaraCrystal angliška	150.1	0.200	5.7
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.100	2.9
		<u>3.500</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Kent Golding (U.K.)	-	-	5.4	20.9	25	60
Kent Golding (U.K.)	-	-	5.4	16.1	25	30
Kent Golding (U.K.)	-	-	5.4	10.4	25	15
Senų ažuolinių viskio statinių gabaliukai	-	-	0.0	0.0	15	0
Kent Golding (U.K.)	-	-	5.4	0.0	<u>25</u>	0
					115	

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 1728 | Scottish Ale™ (mielių pyragas) Kiekis (g)
1000.0

Pastabos

Salinimas:
~64-67°C - 90 min. + 5g NaHCO₃
--> 70°C
Išviso 135 min.
pH ~ 5,5
Pirmokas - 1,100 5,6 l
Aplinkos temperatūra ~19°C