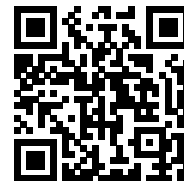


# Rudis

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)



2026-04-18

## 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 NaHCO<sub>3</sub>  
--> 70°C  
Išviso 135 min.  
pH ~ 5,5  
Pirmokas - 1,100 5,6 l  
Aplinkos temperatūra ~19°C