

Free Beer ver. 4.0

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: pingvi
Receptas sukurtas: 2012-10-22 21:59:32
Receptas modifikuotas: 2012-10-22 22:52:45

OG: 1.054
FG: 1.015
ABV: 5.1 %
IBU: 28
EBC: 23
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2022-12-07

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	6.0	3.800	76.3
Miuncheno salyklas	25.0	0.800	16.1
CaraCrystal	150.1	0.200	4.0
Brown Malt	120.1	0.100	2.0
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.080	1.6
		<hr/> 4.980	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (German)	-	-	8.0	23.5	25	60
Guarana	-	-	1.0	2.0	35	15
Willamette	-	-	5.0	2.4	15	7
					<hr/> 75	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
MauriBrew Ale 514	12.0

Pastabos

Sutraiškytą slyklą salinti 13,5 ltr 66,0 °C temperatūros vandenyje 60 minučių.
Užkaitinti iki 72 °C.
72 °C salinti 5 minutes.
Užkaitinti iki 78 °C.
78 °C salinti 10 minučių.
Tekinti 15,5 ltr 78 °C vandeniui.
Ištekinti 22,7 ltr misos.

Northern Brewer apynius dėti tekimo pradžioje (First Wort Hops).

<http://pingvi.com/recipe/alus-dykai-ar-alus-atvirai/>