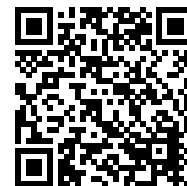


Lapkričio

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Rauchbier ☐☐
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2012-10-28 15:14:56
Receptas modifikuotas: 2013-04-22 13:08:51

OG: 1.092
FG: 1.036
ABV: 7.4 %
IBU: 136
EBC: 40
IBU/OG: 1.47 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	7.0	4.000	83.3
Amber	50.0	0.500	10.4
CaraMunich	120.1	0.150	3.1
Konditerinis cukrus (rudas)	425.3	0.150	3.1
		<hr/> 4.800	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Admiral (U.K.) (pirmas misos apyniavimas)	-	-	14.0	18.9	10	90
Admiral (U.K.)	-	-	14.0	18.6	10	80
Admiral (U.K.)	-	-	14.0	18.2	10	70
Admiral (U.K.)	-	-	14.0	17.6	10	60
Admiral (U.K.)	-	-	14.0	16.8	10	50
Admiral (U.K.)	-	-	14.0	15.5	10	40
Admiral (U.K.)	-	-	14.0	13.6	10	30
Admiral (U.K.)	-	-	14.0	10.7	10	20
Admiral (U.K.)	-	-	14.0	6.4	10	10
Admiral (U.K.)	-	-	14.0	0.0	10	0
Lauro lapas (10 vnt.)	-	-	0.0	0.0	3	0
Amerikietiško ąžuolo gabaliukai, stipriai - skrudinti	-	-	0.0	0.0	10	0
					<hr/> 113	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Wyeast 1728 Scottish Ale™ (starteris)	850.0
Wyeast 1762 Belgian Abbey II™ (mielių pyragas)	25.0

Pastabos

Salinimas:

~59-69°C - 300 min. + 1g CaSO4 + 1g CaCl2

--> 82°C

Išviso 330 min.

pH ~ 5,2

Pirmokas: G = 1,116 V = 4,5 l

Antrokas: G = 1,082 V = 4,5 l

Trečiokas: G = 1,054 V = 4,0 l

Budintis trečiokas: G =