

Audros alus (pagal Regį)

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Stiprus biteris
Aludaris: GIN
Receptas sukurtas: 2012-11-25 17:30:22
Receptas modifikuotas: 2012-12-09 17:31:25

OG: 1.057
FG: 1.025
ABV: 4.2 %
IBU: 36
EBC: 20
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2023-02-05

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)
Marris Otter
Avižiniai dribsniai
CaraAmber
CaraCrystal

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	3.400	65.4
4.0	1.000	19.2
4.0	0.400	7.7
60.0	0.200	3.8
120.1	0.200	3.8
	5.200	

Apyniai

Pavadinimas

EKG (U.K.)
EKG (U.K.)
Cascade (U.S.)
Summit
Fuggle (U.K.)

Forma

-
-
-
-
-

Paskirtis

-
-
-
-
-

AA (%)

5.4
5.4
7.0
17.0
5.0

IBU

17.1
6.2
5.0
6.1
1.1

Kiekis (g)

35
35
40
20
55
185

Laikas

60
10
5
5
1

Mielės

Pavadinimas

MauriBrew Ale 514

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Receptas beveik identiškas Regio receptui, tik 60 min. apynius teko keisti į EKG, nes negavau, taip pat man per mažai pasvėrė Summit'o, todėl šiek tiek padidinau 5 min. Cascade kiekį.

Siekiant užtikrinti stiliaus reikalaujamą alaus skaidrumą - po fermentacijos perpilti į kitą fermenterį dviejų dienų "antrinei fermentacijai" nuskaidrinimui.

Pilstant į butelius nedėti papildomos gliukozės karbonizavimui.

Brandinti ne mažiau kaip 4 sav.