

13-osios pekla

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Imperinis stautas
Aludaris: Jakutis
Receptas sukurtas: 2012-12-02 17:01:34
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.201
FG: 1.056
ABV: 19.0 %
IBU: 11
EBC: 168
IBU/OG: 0.06 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	6.0	4.000	20.4
Marris Otter	6.0	4.000	20.4
Miuncheno salyklas	15.0	2.000	10.2
Miuncheno salyklas	15.0	2.000	10.2
Aroma	150.1	1.000	5.1
Amber	50.0	1.000	5.1
Amber	50.0	1.000	5.1
Aroma	150.1	1.000	5.1
CaraCrystal	120.1	0.500	2.6
Special B	400.3	0.500	2.6
Brown Malt	150.1	0.500	2.6
Brown Malt	150.1	0.500	2.6
Special B	400.3	0.500	2.6
CaraCrystal	120.1	0.500	2.6
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	900.7	0.300	1.5
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	900.7	0.300	1.5
		<u>19.600</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (German)	-	-	10.4	9.3	30	60
Tettnanger (German)	-	-	4.7	1.4	20	15
Tettnanger (German)	-	-	4.7	0.6	20	5
					<u>70</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	22.0

Pastabos

Užpilta salinti 68 C ir salinta 200 min. ir ištekinta 30ltr.
Virta 2 val., likus iki virimo pabaigos 15 min. įdėta maisto mielėms
Per valandą ataušinta ir 5 kartus aeruojant perpilta
Mielės dėtos prie 23C.