

13-osios pekla

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

OG: 1.100
FG: 1.028
ABV: 9.5 %
IBU: 28
EBC: 104
IBU/OG: 0.28 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2022-12-07

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	6.0	4.000	40.8
Miuncheno salyklas	15.0	2.000	20.4
Amber	50.0	1.000	10.2
Aroma	150.1	1.000	10.2
Brown Malt	150.1	0.500	5.1
Special B	400.3	0.500	5.1
CaraCrystal	120.1	0.500	5.1
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	900.7	0.300	3.1
		<u>9.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (German)	-	-	10.4	22.9	30	60
Tettnanger (German)	-	-	4.7	3.4	20	15
Tettnanger (German)	-	-	4.7	1.4	<u>20</u>	5
					70	

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.