

Ažuolas

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 41 %
Stilius: Angliškas miežių vynas
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-02-24 22:52:58
Receptas modifikuotas: 2013-06-27 17:47:03

OG: 1.107
FG: 1.020
ABV: 11.4 %
IBU: 289
EBC: 55
IBU/OG: 2.70 (dominuoja apynių skonis)



2020-09-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vokiškas kvietinis salyklas (šviesus)	4.0	4.000	48.5
Vokiškas pilsnerio salyklas	3.0	2.000	24.2
Vokiškas miuncheno salyklas	25.0	2.000	24.2
Konditerinis cukrus (rudas)	425.3	0.250	3.0
		<u>8.250</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Herkules (German) (pirmas misos apyniavimas)	-	-	17.1	120.3	50	90
Herkules (German)	-	-	17.1	112.5	50	60
Perle (German)	-	-	7.6	38.4	50	30
Perle (German)	-	-	7.6	18.1	50	10
Hersbrucker (German) (salinimo apyniai)	-	-	4.1	0.0	100	0
Senų ažuolinių viskio statinių gabaliukai	-	-	0.0	0.0	9	0
Amerikietiško ažuolo drožlės, stipriai skrudintos	-	-	0.0	0.0	15	0
					<u>324</u>	

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 3655 | PC Belgian Schelde Ale Yeast (starteris) Kiekis (g)
750.0

Pastabos

Salinimas:

~67-69°C - 90 min. + 4g CaSO₄ + 2g NaCl

~12 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.

--> 78°C

Išviso 135 min.

pH ~ 5,4

Prieš verdant: G = 1,074 V = 13,3 l

Prieš fermentuojant: G = 1,108 V = 10,7 l

Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~26°C

Dėkui Linui už juodalksnio ir uosio malkom išrūkytus salyklus.

Pabandžiau salinti fermentery ir gavau labai mažą efektyvumą.

Teko nuvirint ir įdėti cukraus.

Papildomai nusitekinau butlių apie 10 litrų G = 1,044 misos, MauriBrew Weiss mielės.

Ir dar panašus kiekis su Schelde.

Kviečių vynas.