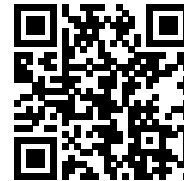


Ažuolas

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)



2025-04-25

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
		8.250	

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
					324	

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 nuvirinti ir įdėti cukraus.

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

Ir dar panašus kiekis su Schelde.

Kviečių vynas.