

Pirmas_SA ESB rinkinys

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Angliškas šviesusis elis (Extra Special/stiprusis biteris)
Aludaris: Gugs
Receptas sukurtas: 2013-03-27 20:07:53
Receptas modifikuotas: 2013-03-31 21:06:18

OG: 1.061
FG: 1.018
ABV: 5.7 %
IBU: 36
EBC: 24
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2020-09-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	6.0	5.000	90.9
CaraCrystal	120.1	0.500	9.1
		<hr/> 5.500	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Challenger (U.K.)	-	-	7.0	12.2	15	60
Target (U.K.)	-	-	11.0	19.2	15	60
Challenger (U.K.)	-	-	7.0	3.0	10	10
East Kent Golding (U.K.)	-	-	4.0	1.7	10	10
					<hr/> 50	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor	11.0

Pastabos

5g airiška kerpena - 15min.
23 litrai prieš užvirimą.
Pirmo blyno dėka - +10 litrų išmetimui. Reiškia tikrasis efektyvumas liks kitam kartui.

Salinimas keliant temperatūrą puode:

16.5L - 53,5C > 10min
+15min iki 67C > 60min
+11min iki 78C.

Perpilu į fermenterį. "Dvigubas dugnas" +2,5L 80C (dead space).
Tekinimas "Fly sparging" +13L 78C(turėjo būti), reliai apie +21L.
Tekinosi apie 70 min.