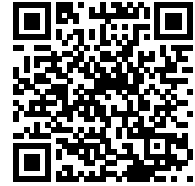


runce juodas elis

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 93 %
Stilius: Airiškas stautas
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2013-06-05 21:10:04
Receptas modifikuotas: 2013-06-14 11:52:12

OG: 1.047
FG: 1.013
ABV: 4.4 %
IBU: 21
EBC: 60
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	2.400	92.3
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.200	7.7
		<u>2.600</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum PMA	-	-	9.0	21.4	<u>15</u>	60
					15	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Top II	0.0

Pastabos

RO/krano 50/50 +0.5g CaCl₂ /10L

Ca 54
Mg 20
SO₄ 52
Na 30
Cl 58
HCO₃ 195
RA 110
pH 5.6

7L 53C > 50C 7min (gražiai išskaidrėjo)
keliam ant ugnies iki 64C
64C 60min
keliam iki 76
nutekinam pirmą, pradedam jį virti
likusio mentalo dekokcija 10min
nutekinam antroją, pakartojam

pradžioj dėjau 100g deginto (38EBC), bet pamatavus pH 5.6, tai įmečiau dar 100g. bet pH nepasikeitė. mistika