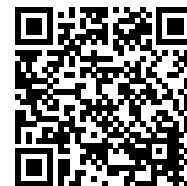


runce juodas elis

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)



2023-02-06

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas

Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'

Spalva (EBC)

3.0

1401.1

Kiekis (kg)

2.400

0.200

2.600

Kiekis (%)

92.3

7.7

Apyniai

Pavadinimas

Magnum PMA

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

9.0

IBU

21.4

Kiekis (g)

15

15

Laikas

60

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Top II

Kiekis (g)

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