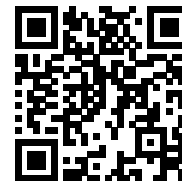


Kumpis

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Senasis elis
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-11-12 17:30:38
Receptas modifikuotas: 2014-01-19 23:25:17

OG: 1.092
FG: 1.022
ABV: 9.1 %
IBU: 135
EBC: 35
IBU/OG: 1.47 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Viskio salyklas, lengvai rūkytas durpėm
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
8.0	5.000	99.0
1401.1	0.050	1.0
	5.050	

Apyniai

Pavadinimas

Target (U.K.)
Target (U.K.)
Target (U.K.)
Amerikietiško ažuolo drožlės, stipriai
skrudintos

Forma

Granulės
Granulės
Granulės
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
11.4	65.5	40	60
11.4	57.5	40	40
11.4	11.9	20	10
0.0	0.0	25	0
		125	

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 1028 | London Ale (starteris)

Kiekis (g)

500.0

Pastabos

Salinimas:

~65-67°C - 60 min. + 4g CaSO4
~10 litrų mentalo pavirinimas - 20 min.
--> 89°C - 5 min.
Išviso 120 min.
pH ~ 5,2

Prieš verdant: G = 1,088 V = 13,0 l

Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~20°C

Dėkui Maistrui už mieles.