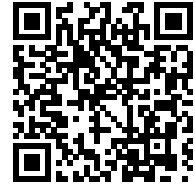


# Russian Roulette

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Imperinis stautas  
Aludaris: AJ  
Receptas sukurtas: 2013-11-26 20:08:05  
Receptas modifikuotas: 2013-12-10 20:03:29

OG: 1.083  
FG: 1.026  
ABV: 7.5 %  
IBU: 78  
EBC: 93  
IBU/OG: 0.94 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-09

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Halcyon Pale Ale	6.0	5.000	52.6
Bazinis salyklas (Biržų)	3.0	2.500	26.3
Avižiniai dribsniai	4.0	0.550	5.8
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	900.7	0.500	5.3
CaraCrystal	120.1	0.300	3.2
Whiskey Malt	3.0	0.300	3.2
Aroma	400.3	0.190	2.0
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.170	1.8
		<u>9.510</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Target (U.K.)	Granulės	Virimui (kartumui)	11.6	49.6	50	60
Fuggle (U.K.)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.2	20.4	50	45
Fuggle (U.K.)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.2	8.1	<u>50</u>	10
					150	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
London 1028 (II karta)	300.0

## Pastabos

Salinti 90 min - 67 C  
--> 78 C - 10 min

Skrudinti ir karameliniai dedami prieš užkeliant temperatūrą.

Savaitė antrinėj - 25 g. vidutiniškai skrudintos ažuolo drožlės ir 5 vanilės lazdelės.