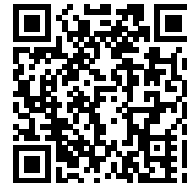


# Russian Roulette

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)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Halcyon Pale Ale  
Bazinis salyklas (Biržų)  
Avižiniai dribsniai  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'  
CaraCrystal  
Whiskey Malt  
Aroma  
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	5.000	52.6
3.0	2.500	26.3
4.0	0.550	5.8
900.7	0.500	5.3
120.1	0.300	3.2
3.0	0.300	3.2
400.3	0.190	2.0
1401.1	0.170	1.8
	9.510	

## Apyniai

### Pavadinimas

Target (U.K.)  
Fuggle (U.K.)  
Fuggle (U.K.)

**Forma**  
Granulės  
Granulės  
Granulės

**Paskirtis**  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
11.6	49.6	50	60
5.2	20.4	50	45
5.2	8.1	50	10
		150	

## Mielės

### Pavadinimas

London 1028 (II karta)

**Kiekis (g)**  
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.