

SavuKataja II

Kiekis: 22 litras
Efektyvumas: 82 %
Stilius: Klasikinis rūkytas alus
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2014-01-01 19:48:42
Receptas modifikuotas: 2014-03-31 23:54:03

OG: 1.096
FG: 1.024
ABV: 9.5 %
IBU: 32
EBC: 59
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2022-11-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	4.470	52.9
Miuncheno salyklas (rūkytas obelimi)	15.0	2.020	23.9
Wiskey salyklas	3.0	1.000	11.8
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.410	4.9
CaraRed	40.0	0.380	4.5
BEST Aromatic salyklas	50.0	0.170	2.0
		<u>8.450</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Kadagai (skaldyti)	-	Aromatui (virimui)	0.1	0.1	20	60
Challenger (U.K.)	Granulės	Virimui (kartumui)	8.1	31.6	48	60
Kadagai (skaldyti)	-	Salinimui	0.1	0.0	20	20
Kadagai	-	Aromatui (virimui)	0.1	0.1	20	15
Kadagai	-	Aromatui (virimui)	0.1	0.1	20	10
Kadagai	-	Aromatui (virimui)	0.1	0.0	20	5
East Kent Golding (U.K.)	Spurgai	Aromatui (virimui)	4.0	0.0	<u>20</u>	0
					168	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safbrew T-58 šlapios	500.0

Pastabos

Vanduo čiaupo + 3 g CaSO₄, salinimui į 18 ltr. 85 ml H₂PO₄, tekinimui į 20 ltr. - 37 ml.
Salinam 60 min 63 laipsniuos, 30 min 69 laipsniuos, tekinam per kadagių filtrą, gaunam 25 ltr.
Subuteliuotas +1C temperatūros (16 valandų ekstremalaus vėsavimo).