

Žirmūnų kartusis (ekstraktinė versija)

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 35 %
Stilius: Stiprus biteris
Aludaris: GIN
Receptas sukurtas: 2014-01-03 16:24:10
Receptas modifikuotas: 2014-01-22 14:35:49

OG: 1.057
FG: 1.015
ABV: 5.5 %
IBU: 29
EBC: 27
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2023-02-06

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Skystas salyklo ekstraktas "Savas alus" (šviesus)	15.0	3.400	69.4
Pale Ale salyklas	7.0	0.500	10.2
CaraCrystal	120.1	0.500	10.2
CaraPils	5.0	0.500	10.2
		<u>4.900</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Tettnanger (German)	-	-	3.1	5.0	15	60
Willamette	-	-	4.0	13.0	30	60
Willamette	-	-	4.0	5.4	25	15
Tettnanger (German)	-	-	3.1	2.5	15	15
Willamette	-	-	4.0	1.7	20	5
Tettnanger (German)	-	-	3.1	1.3	20	5
					<u>125</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

Pastabos

Greitesnė „Žirmūnų karčiojo“ versija. Taip pat šiek tiek pamažinau apynių, kad būtų labiau ESB, o ne IPA, kaip Gytis sakė :)

Dalį alaus (4 litrus) dariau su WYeast 1217-PC West Coast IPA mielėmis. Jos buvo beveik du mėnesius pragulėjusios šaldytuve, tai bijojau visą partiją daryt su jomis. Gausis toks kaip didelis starteris, jei viskas bus gerai, tada darysiu su jomis dar vieną, šįkart jau didelį, alų.