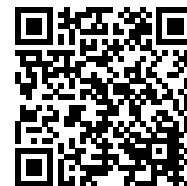


Vakarų (West) kaifas

Kiekis: 10 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Imperinis stautas
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2014-01-19 14:46:05
Receptas modifikuotas: 2014-04-29 00:16:55

OG: 1.097
FG: 1.024
ABV: 9.5 %
IBU: 49
EBC: 95
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-21

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Miuncheno salyklas	15.0	3.020	68.2
Miežiniai dribsniai	3.0	0.800	18.1
Skrudinti miežiai	1000.8	0.260	5.9
BEST Caramel Malt dark II salyklas	160.1	0.150	3.4
Special B	400.3	0.100	2.3
Avižiniai dribsniai	4.0	0.100	2.3
		<u>4.430</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (German)	Granulės	Virimui (kartumui)	8.7	33.4	22	60
Northern Brewer (German)	Granulės	Virimui (kartumui)	8.7	15.3	11	45
					<u>33</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
1028	300.0

Pastabos

225 gramai šokolado miltelių (gerų) ir 100 g espresso kavos pupelių. Dribsniai - lengvai paskrudinti. Šokolado miltelius valandai virimo. O espresso (apie 0,7 ltr) pridedama kartu su gliukoze išpilstant į butelius.
Fermentacija prie 22C, antrinė su skrudintom amerikietiško ažuolo drožlėmis - prie 16C 45 dienas.
CaCl 2 g salinant ir kalkių 6 g į misą, rūgštinimų jokių, mirkyti degėsiai - keliant temperatūrą tekinimui.
40 - 20, 64 - 20, 72 - 40, 76 ir tekinam.