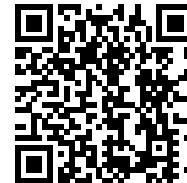


# Vakarų (West) kaifas

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 slyklo skonis subalansuotas)



2024-10-13

## 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
		4.430	

## 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
					33	

## 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.