

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)



2025-08-16

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.