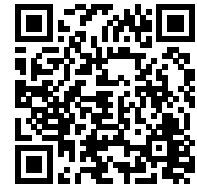


Tamsus greitukas

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 58 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: SKazas
Receptas sukurtas: 2011-08-05 12:29:01
Receptas modifikuotas: 2011-08-15 17:15:10

OG: 1.060
FG: 1.008
ABV: 6.7 %
IBU: 5
EBC: 68
IBU/OG: 0.09 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2022-09-27

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kupiškio pilsnerio salyklas
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	6.000	92.3
800.6	0.300	4.6
900.7	<u>0.200</u>	3.1
	6.500	

Apyniai

Pavadinimas

Tettninger (German)
Hersbrucker (German)

Forma

-
-

Paskirtis

-
-

AA (%)

4.1
3.7

IBU

2.8
2.5

Kiekis (g)

10
10
20

Laikas

20
20

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

11.0

Pastabos

Salinimas 65C 90min (po tiek laiko atvėsęs buvo iki 61C). Išpilstytas fermentuotis po 4 dienų pridėdam cukraus, ir dar po savaitės pradėtas degustuoti. Stiprokas, trūksta IBU, bet "greitukui" nedariau didelio. Be cukraus būtų ne toks stiprus ir užsigavęs. Bet koku atveju- skanu, "trenkia" gerai ir dar norisi.... :)

P.S. anksčiau stipresnių alų negėriau, nes tai būdavo spirituotos gazuotos dažytos rūgštys, dabar pakeičiau savo nuomonę apie stiprų alų- jis gali būti ir stiprus, ir skanus ;)