

Port Elizabeth 2

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Airiškas stautas
Aludaris: Vincas
Receptas sukurtas: 2014-03-22 17:42:12
Receptas modifikuotas: 2014-03-29 17:53:47

OG: 1.056
FG: 1.008
ABV: 6.2 %
IBU: 38
EBC: 92
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas
Avižiniai dribsniai
Special B
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'
Smarkiai skrudintas is aluteksos

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 6.0 | 4.000 | 67.8 |
| 100.1 | 1.000 | 16.9 |
| 400.3 | 0.500 | 8.5 |
| 800.6 | 0.300 | 5.1 |
| 1501.1 | 0.100 | 1.7 |
| | <u>5.900</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Target (U.K.)
Northdown (U.K.)

Forma

Granulės
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

11.0
8.0

IBU

36.4
1.7

Kiekis (g)

30
10
40

Laikas

40
5

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

tai pirmo recepto tobulinimas labiau i sauso stouto stiliu.

+1g NaCl

+10ml H3PO4

+5g anyziu 10min (jie buvo palikti ir pirmineje kartu su apyniais)

+10g kerpenos 10min