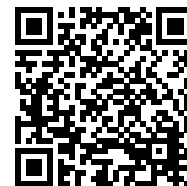


Rusnės pusryčiai

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Avižinis stautas
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2011-09-23 13:35:07
Receptas modifikuotas: 2013-11-26 22:39:22

OG: 1.078
FG: 1.020
ABV: 7.7 %
IBU: 67
EBC: 81
IBU/OG: 0.86 (dominuoja apynių skonis)



2023-09-22

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Halcyon Pale Ale
Avižiniai dribsniai
Skrudinti miežiai
Crystal (Thomas Fawcett & Sons LTD)
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	3.500	70.0
3.0	1.000	20.0
1000.8	0.250	5.0
150.1	0.200	4.0
1401.1	0.050	1.0
	5.000	

Apyniai

Pavadinimas

Fuggle (U.K.)
Senų ažuolinių viskio statinių drožlės

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

4.1
0.0

IBU

67.4
0.0

Kiekis (g)

100
20
120

Laikas

60
0

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04

Kiekis (g)

6.0

Pastabos

Salinimas:

~58-64°C - 240 min. + 5g NaHCO₃
~9 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.
--> 72 °C - 15 min.
Išviso 300 min.
pH ~ 5,5

Prieš verdant: G = 1,070 V = 13,0 l

Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~22°C

Roasted Black salyklą mirkiau atskirai ~60°C + 3g CaCO₃
Nukošiau, paviriau su misa ir likus 5 min. supyliau puodan, o salyklą tekint.
Avižinius dribsnius prieš salinant paviriau apie 10 min.

Apyniai beveik poros metų senumo, parudavę.
Mielės rehidratuotos, poros pakopų ~750 ml starteris.