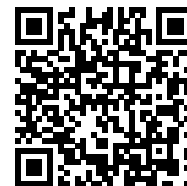


Labanakt II/škotas

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 42 %
Stilius: Škotiškas eksporto alus
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2014-12-31 13:00:01
Receptas modifikuotas: 2015-01-12 23:18:09

OG: 1.060
FG: 1.017
ABV: 5.7 %
IBU: 19
EBC: 34
IBU/OG: 0.32 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Malsenos salyklas	6.0	7.000	61.2
Miuncheno salyklas	15.0	3.000	26.2
BEST Aromatic salyklas	50.0	1.000	8.7
CaraMunich	80.1	0.200	1.7
BEST Caramel Amber salyklas	70.1	0.200	1.7
Skrudinti miežiai	1000.8	0.030	0.3
		<u>11.430</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Pilgrim	Granulės	Virimui (kartumui)	8.1	19.4	<u>25</u>	50
					25	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
WLP 002 English Ale	100.0

Pastabos

Salinti 25 litrais 50C 10 min., 65C 30 min. Dalim dekokcijos kelt iki 74C - iki jodo neigiamo. Ištekint 14 litrų pirmoko, iš antroko gamint kitą alų.

25/25, 6 gipso, 2 NaCl, 32 ml 10% H2PO4 salinimui, 83 - tekinimui.

Kaip teisingai susisukt su dekokcija? Salinam pusę salyklo puode (6+6.5 ltr.), po pusvalandžio nupilam skystąją dalį ant likusio salyklo, užsalindami 50C fazei. Kol antroji pusė užsisalins, pirmąją užverdame ir paverdame. Supilam į daiktą. Laikome 74C iki jodo testo, tekinam. Vienu žodžiu, užsiknisau kaip reta. Netekėjimas totalusis. Daug salyklo ir dar dekokcija - kol nepridėjau celiuliozės, niekaip!)

OG 1.158 - Plato 36, ot. 10 litrų. 3.600 sausu

OG 1.060 - Plato apie 14.7, 24 ltr škotiško. 3.528 sausu

OG 1.020 - Plato 5, 19 litrų giros. 0.950 sausu