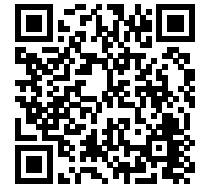


# Ažuolinis Rusas

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Imperinis stautas  
Aludaris: Nemas  
Receptas sukurtas: 2015-09-22 17:15:36  
Receptas modifikuotas: 2015-09-23 11:27:03

OG: 1.097  
FG: 1.025  
ABV: 9.4 %  
IBU: 79  
EBC: 136  
IBU/OG: 0.82 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	6.0	5.000	52.8
BEST Pale Ale salyklas	6.0	2.700	28.5
Skrudinti miežiai	1001.8	0.700	7.4
Special B	400.3	0.500	5.3
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	901.7	0.350	3.7
CaraPils	5.0	0.220	2.3
		<u>9.470</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Challenger (U.K.)	-	-	7.5	63.5	112	60
East Kent Golding (U.K.)	-	-	4.8	15.6	56	30
					<u>168</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
M03 UK Dark Ale	24.0

## Pastabos

60 min-66C. Paprastai bet užtikrintai. Mielėms 2l starteris

Pirminė fermentacija bent mėnesį, planuoju 6 savaites. Brandinimas ažuolinėje bačkoje 3 mėnesius. dar 6 mėnesiai brandinimo buteliuose.

Labai sudominęs receptas, gal ir ne viskas atrodo į temą, bet, atrodo. kad pasiteisinęs. Jei kils kam klausimų tai labai daug atsakymų rasite čia: <http://www.homebrewtalk.com/showthread.php?t=238807>