

Rugsėjo galo

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 71 %
Stilius: Avižinis stautas
Aludaris: RokasSt
Receptas sukurtas: 2015-09-22 18:22:13
Receptas modifikuotas: 2015-11-17 18:31:25

OG: 1.058
FG: 1.013
ABV: 5.9 %
IBU: 27
EBC: 67
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Munich salyklas	15.0	3.000	60.6
Marris Otter	6.0	1.000	20.2
Avižiniai dribsniai	4.0	0.250	5.1
CaraBelge	33.0	0.250	5.1
Special B	400.3	0.250	5.1
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'	1210.9	0.200	4.0
		<u>4.950</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	Virimui (kartumui)	14.0	25.0	15	60
Saaz (Czech)	-	Aromatui (virimui)	3.8	1.6	<u>10</u>	10
					25	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	12.0

Pastabos

Vanduo iš krano.
1/3 Salyklas/vanduo
50C-10min
68C-60min
76C + degintas salyklas ir į tekinimo indą.
Tekinai pildamas 80C vandenį (Fly sparging) apie 1h.
4g/l cukraus užgazavimui.