

RR Consecration clone



Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 84 %
Stilius: Oud Bruin
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2015-12-01 17:50:08
Receptas modifikuotas: 2020-01-11 12:48:21

OG: 1.087
FG: 1.016
ABV: 9.3 %
IBU: 31
EBC: 39
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2022-07-07

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Belgiškas pilsnerio salyklas	3.0	7.000	84.0
Candi sirupas	201.2	0.530	6.4
BEST Rūgštinis salyklas	8.0	0.270	3.2
CaraGold	12.0	0.270	3.2
Pale chocolate	527.4	0.130	1.6
Special B	401.8	0.130	1.6
		<u>8.330</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Golding (Slovenia)	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	4.0	17.9	50	90
Saaz (Czech)	Granulės	Virimui (kartumui)	3.1	10.8	50	45
Saaz (Czech)	Granulės	Aromatui (virimui)	3.1	2.4	<u>50</u>	5
					150	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast 3787 Trappist High Gravity™	160.0
Wyeast 3763: Roeselare Ale Blend	125.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	15 min.	2.0 g
Serbentai	Antrinei fermentacijai	28 d.	900.0 g
Ažuolo drožlės	Antrinei fermentacijai	6 mėn.	112.0 g

Pastabos

Salinimas 69C - 1 val.

Ferment. - pirminė 2 sav. 20C, antrinė 18C. Antrinei: 28 d. 900 gr. juodųjų serbentų. 5.5 mėn. 112 gr. prancūziško ažuolo.

Vanduo 17/23, 3 gipso, 2 CaCl, tekimui 5,63 ml r.

Profilis

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2

95.1 17.0 10.0 43.1 60.8