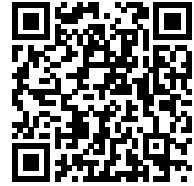


"73" Out of the dark

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 86 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: vidmantas
Receptas sukurtas: 2016-05-11 19:19:37
Receptas modifikuotas: 2016-06-09 10:05:19

OG: 1.065
FG: 1.016
ABV: 6.3 %
IBU: 37
EBC: 74
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	4.500	67.3
CaraCrystal salyklas	121.5	0.500	7.5
Avižiniai dribsniai	4.0	0.400	6.0
BrownMalt salyklas	151.5	0.330	4.9
BEST Special X salyklas	354.5	0.260	3.9
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	910.5	0.250	3.7
Konditerinis cukrus (rudas)	501.6	0.200	3.0
Crystal malt	151.5	0.150	2.2
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	809.0	0.100	1.5
		<u>6.690</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	-	-	12.0	11.7	12	60
Nugget	-	-	12.0	10.7	12	45
Nugget	-	-	12.0	9.0	12	30
Nugget	-	-	12.0	5.8	<u>12</u>	15
					48	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M03 UK Dark Ale	12.0

Pastabos

Juodo šokolado 200g į pirminę, džiovintos vyšnios 100g + ažuolas 30g į antrinę iš orkaitės. Brown, Special X ir šokoladiniai į salinimo galą Vanduo gipsintas virimo metu.

Gavosi ganėtinai šviesesnis nei tikėtasi. Verdant nebuvo sodinami baltymai. Antrinėje sudėtos vyšnios matyt juos surišo ir rezultate vaizdelis ne koks, daug smulkiu frakcijų visame skystyje.

Skonis man priimtinas