

Buratino košmaras

Kiekis: 16 litrų
Efektyvumas: 64 %
Stilius: Amerikietiškas miežių vynas
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2016-09-20 15:36:07
Receptas modifikuotas: 2016-10-22 10:43:38

OG: 1.083
FG: 1.025
ABV: 7.7 %
IBU: 79
EBC: 33
IBU/OG: 0.94 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (Čekiškas)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.6	6.500	92.9
205.0	0.500	7.1
	<hr/> 7.000	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)
Tradition	Spurgai	Virimui (kartumui)
Cascade (US)	Granulės	Aromatui (virimui)
Saphir	Granulės	Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.0	59.4	40	90
4.3	9.8	20	90
5.8	5.9	10	35
3.5	3.6	10	35
		<hr/> 80	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56) trečia karta
Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)
100.0
12.0

Pastabos

virta 2016 10 01
pilstyta 2016 10 21
Receptas 6

Mielės US-05, naujas pakelis 11g (sena karta įtartina, pereinu prie naujo pakelio)
Apyniai Magnum 40 g spurgais ir Cascade 10g granulėmis, gal dar saphire 10 g, Tradition 20 g spurgais

Salinta 70 min 66 C
Pradinis vandens kiekis 18 l, t 74C antras pylimas 10 l, 72 C palaikant 10 min.

Aušinama vonioje šulinio vandeniu ~1 val.

pradinis BRIX 20 (gal skalė daugiau nerodo? :D)
galutinis BRIX 6

Trukau 9 valandas su salyklo malimu - šulinio vandens įbėgo, teko vėl virinti iš naujo. Todėl toks ilgas virimas.

Fermenteryje numatoma laikyti 3 savaites.

Kategorija gana stipriai neatitinka, bet tebūnie... Vokietis amerikijoje verda tarkim :D
Ateičiai kad link amerikios tempti verta būtų sausai paapyniuote 10-20 gr.