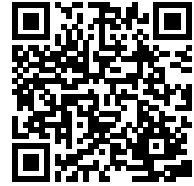


MikkMilk

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Saldus stautas
Aludaris: Dalius
Receptas sukurtas: 2017-09-17 21:51:23
Receptas modifikuotas: 2019-02-26 15:58:36

OG: 1.065
FG: 1.023
ABV: 5.5 %
IBU: 33
EBC: 100
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale
Avižiniai dribsniai
Laktozė
BEST Chocolate salyklas
TF Pale Chocolate

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	3.000	46.9
4.0	1.500	23.4
1.0	0.800	12.5
905.6	0.600	9.4
629.0	0.500	7.8
	<u>6.400</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Columbus - Virimui (kartumui)
Cascade (US) - Virimui (kartumui)
Centennial - Aromatui (virimui)
Centennial - Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
16.0	29.4	20	60
5.8	1.6	6	15
10.5	1.2	6	5
10.5	0.5	11	1
		<u>43</u>	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)
13.0

Pastabos

Bandytas pakartoti Mikkeller Milk Stout, tik su čiuot mažiau saldumo.

Vanduo - <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=257G1TS>

+5g CaCO₃ ir 11g NaHCO₃ i virimą.

Single infusion 67C - 90min.

Fermentacija 19C.