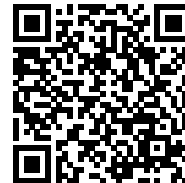


Brandusis

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 82 %
Stilius: Senasis elis
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2012-09-04 18:26:29
Receptas modifikuotas: 2013-01-07 01:59:07

OG: 1.094
FG: 1.018
ABV: 9.9 %
IBU: 80
EBC: 43
IBU/OG: 0.85 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Tipple Pale Ale
Amber
CaraHell
Brown Malt

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 6.0 | 2.000 | 47.6 |
| 50.0 | 2.000 | 47.6 |
| 25.0 | 0.100 | 2.4 |
| 150.1 | 0.100 | 2.4 |
| | 4.200 | |

Apyniai

Pavadinimas

Bramling Cross (U.K.)
Bramling Cross (U.K.)
Bramling Cross (U.K.)
Senų ažuolinių viskio statinių gabaliukai -
Vanilės ankštis (Vanilla fragrans) (2 vnt.) -

Forma

Paskirtis

AA (%)

IBU

Kiekis (g)

Laikas

| | | | | | |
|---|---|-----|------|-----|----|
| - | - | 6.5 | 55.3 | 60 | 60 |
| - | - | 6.5 | 21.2 | 30 | 30 |
| - | - | 6.5 | 3.3 | 10 | 10 |
| - | - | 0.0 | 0.0 | 20 | 0 |
| - | - | 0.0 | 0.0 | 7 | 0 |
| | | | | 127 | |

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 1728 | Scottish Ale™ (mielių pyragas)

Kiekis (g)

1000.0

Pastabos

Salinimas:

~62-67°C - 90 min. + 2g CaSO4 + 1g CaCl2 + 5g NaHCO3

--> 75°C

Išviso 105 min.

pH ~ 5,4

Aplinkos temperatūra ~18°C

Misa skaniai kvepia, įtariu nuo ažuolo drožlių, vanilės nesijaučia.