

# Kumpis

Kiekis: 13 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Senasis elis  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2013-11-12 17:30:38  
Receptas modifikuotas: 2014-01-19 23:25:17

OG: 1.092  
FG: 1.022  
ABV: 9.1 %  
IBU: 135  
EBC: 35  
IBU/OG: 1.47 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Viskio salyklas, lengvai rūkytas durpėm  
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
8.0	5.000	99.0
1401.1	0.050	1.0
	5.050	

## Apyniai

### Pavadinimas

Target (U.K.)  
Target (U.K.)  
Target (U.K.)  
Amerikietiško ažuolo drožlės, stipriai  
skrudintos

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
-

### AA (%)

11.4  
11.4  
11.4  
0.0

### IBU

65.5  
57.5  
11.9  
0.0

### Kiekis (g)

40  
40  
20  
25

### Laikas

60  
40  
10  
0

125

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 1028 | London Ale (starteris)

### Kiekis (g)

500.0

## Pastabos

### Salinimas:

~65-67°C - 60 min. + 4g CaSO4  
~10 litrų mentalo pavirinimas - 20 min.  
--> 89°C - 5 min.  
Išviso 120 min.  
pH ~ 5,2

Prieš verdant: G = 1,088 V = 13,0 l

### Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~20°C

Dėkui Maistrai už mieles.