

1(Du)blynas

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 87 %
Stilius: Airiškas stautas
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2014-06-03 23:58:23
Receptas modifikuotas: 2014-09-10 15:14:50

OG: 1.045
FG: 1.012
ABV: 4.3 %
IBU: 26
EBC: 70
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|----------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Munich salyklas | 15.0 | 2.880 | 65.3 |
| Miežiniai dribsniai | 3.0 | 1.000 | 22.7 |
| BEST Black salyklas | 1000.8 | 0.530 | 12.0 |
| | | <u>4.410</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Fuggle (U.K.) | Granulės | Virimui (kartumui) | 5.2 | 26.4 | <u>44</u> | 60 |
| | | | | | 44 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------------------|------------|
| Safale S-04 | 150.0 |
| Wyeast 1028: London Ale | 110.0 |

Pastabos

Dribsnius užpilam šaltu vandeniu (2 ltr.) mirkom 3 val. ir keliam iki 64C 30 min. Visą salyklą 10 min. 50C, 63C 75 min., pridodant iki 64C pašildytus dribsnius. Keliam iki 70C 10 min, keliam iki 78C. Salinimui du gramus CaCl ir 32 ml 10% rūgšties. Virimui - 5 gramus kalkių. RA - 270.

7 litrai 58C vandens iki 50C.

Dribsniai ir apie 5 litrai verdančio iki 63C.

Du fermenteriai po 12 ltr. su skirtingomis mielėmis. 32 ltr. vandens - 14/18

Kaina be mielių - 1 Lt/ltr.