

Kiaule Ruke

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 72 %
Stilius: Klasikinis rūkytas alus
Aludaris: Kiaulė Rūkė
Receptas sukurtas: 2014-06-17 10:51:10
Receptas modifikuotas: 2014-06-17 10:51:48

OG: 1.052
FG: 1.010
ABV: 5.5 %
IBU: 22
EBC: 42
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-06-05

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	60.0	2.800	53.9
Rūkytas salyklas ('Rauchmalz')	15.0	2.000	38.5
CaraAmber	60.0	0.200	3.9
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.160	3.1
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.030	0.6
		5.190	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	-	16.0	19.7	12	60
Paprika	-	-	0.0	0.0	8	15
Paprika	-	-	0.1	0.0	6	5
Bravo	-	-	16.0	2.6	8	5
Skrudinta Sonine	-	Sausam apyniavimui	0.0	0.0	100	0
Paprika	-	Sausam apyniavimui	0.0	0.0	19	0
					153	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemmand Danstar Nottingham	12.0
Safale S-04	12.0

Pastabos

Single 65C 1.5h
Lazdynėlių krano vanduo +5 RO.
+3 gr CaCl
+1 gr NaCl

Per neapsižiūrėjimą sudėta Nottingham mielės, po 12h sudėta Safale S-04 mielės.

Po pirminės 11 litrų supilstyta prieš darant antrinę su Paprika ir Bekonu.