

Rudasis safyras

Kiekis: 22 litras
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Oud Bruin
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2014-08-18 22:51:21
Receptas modifikuotas: 2014-11-23 00:03:55

OG: 1.062
FG: 1.011
ABV: 6.8 %
IBU: 23
EBC: 23
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	4.800	80.0
Kukurūzų dribsniai	2.0	0.400	6.7
Abbey Malt	50.0	0.350	5.8
BEST Special W salyklas	290.2	0.150	2.5
CaraMunich	120.1	0.150	2.5
CaraHell	25.0	0.150	2.5
		<u>6.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saphir (German)	Granulės	Virimui (kartumui)	3.8	23.1	<u>55</u> 55	60

Mielės

Pavadinimas

WLP665 Flemish Ale Blend Kiekis (g)

120.0

Pastabos

Vanduo 18/14, 2 gr. gipso, 3 gr. magnio chlorido, 130/47 ml f. r. salinimui/tekinimui.

Salinimas:

45 - 55C - 10 min.,

55 - 65C - 11 min.,

65 - 74C - 12 min.,

74C - 40 min., keliam iki 78C, tekinam.