

#40 Oldster

Kiekis: 10 litrų
Efektyvumas: 62 %
Stilius: Senasis elis
Aludaris: Mikas
Receptas sukurtas: 2016-05-22 14:32:24
Receptas modifikuotas: 2016-09-29 19:56:41

OG: 1.096
FG: 1.019
ABV: 10.1 %
IBU: 61
EBC: 49
IBU/OG: 0.63 (ryškus apynių skonis)



2026-05-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter salyklas	5.0	4.000	77.8
Avižiniai dribsniai	4.0	0.370	7.2
CaraAmber salyklas	70.6	0.350	6.8
CaraCrystal salyklas	120.6	0.200	3.9
Rūkytas salyklas ('Rauchmalz')	6.0	0.130	2.5
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	803.6	0.090	1.8
		<u>5.140</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Target	Granulės	-	9.0	47.4	30	60
Fuggle (UK)	-	-	4.5	13.2	<u>25</u>	30
					55	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Priedai

Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Sotvaras (Myrica gale)	Virimui	3 min.	16.0 g

Pastabos

Vanduo: 15/6l. į salinimą +2g. Gipso, +1g. druskos, 3ml. fosforo r.

Ca Mg Na Cl SO4 HCO
72.9 17.0 14.2 43.4 37.8 224.436

Salinimas:

50C - 10min.

67C - 90min.

78C - 10min.

Fermentacija: 19C

Carbonation: 2.1 vol.