

# Glen Cofaidh

Kiekis: 4 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas porteris  
Aludaris: js  
Receptas sukurtas: 2016-07-15 08:56:51  
Receptas modifikuotas: 2016-08-01 09:56:45

OG: 1.115  
FG: 1.023  
ABV: 12.0 %  
IBU: 14  
EBC: 96  
IBU/OG: 0.13 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-26

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter salyklas	5.0	1.000	43.5
Marris Otter salyklas	5.0	1.000	43.5
CaraMunich salyklas	121.2	0.050	2.2
Special B salyklas	293.2	0.050	2.2
Special B salyklas	293.2	0.050	2.2
CaraMunich salyklas	121.2	0.050	2.2
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	807.2	0.030	1.3
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	807.2	0.030	1.3
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'	1505.5	0.020	0.9
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'	1505.5	0.020	0.9
		<u>2.300</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	Granulės	Virimui (kartumui)	5.5	9.7	5	60
East Kent Golding	Granulės	Aromatui (virimui)	5.5	4.8	<u>5</u>	15
					10	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M42 New World String Ale	3.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kava	Pirminei fermentacijai	28 d.	20.0 g
Prancūziško ąžuolo drožlės, vidutiniškai skrudintos	Pirminei fermentacijai	28 d.	10.0 g

## Pastabos

Drožlės:  
užmerktos 28g Dalwhinnie 15 YO, 2016-07-20.

Kava:  
skrudinta pramoniniu fenu ~14 min @ 280 C  
city+ / medium

Pirminė 2016-07-27  
Antrinė 2016-07-01

Kava ir drožlės su viskiu į antrinę, 5 d.