

Tamsi naktis

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Airiškas stautas
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2016-12-12 15:36:57
Receptas modifikuotas: 2018-12-03 12:46:46

OG: 1.049
FG: 1.010
ABV: 5.1 %
IBU: 32
EBC: 75
IBU/OG: 0.66 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas
Miežiniai dribsniai
Skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.000	67.8
3.0	1.300	22.0
1007.2	<u>0.600</u>	10.2
	5.900	

Apyniai

Pavadinimas

East Kent Golding (U.K.)

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

5.8

IBU

32.3

Kiekis (g)

50

50

Laikas

60

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Buvęs „Gimęs LT“

1. AUTO

- TEMP: 42

- POWER: 2500

- TIMER: 15

Beriami dribsniai

GAMINANT PO PIRMO CIKLO SPAUSTI [AUTO]

2. AUTO

- TEMP: 53

- TIMER: 20

Beriami salyklai

3. AUTO

- TEMP: 69

- TIMER: 45

4. AUTO

- TEMP: 72

- TIMER: 20

5. AUTO – BUS GARSINIS SIGNALAS, REIKS PASPAUSTI „AUTO“

- TEMP: 78

- TIMER: 15

PENKTO ŽINGSNIO METU, PASIEKUS TEMPERATŪRĄ, IŠKELTAS SALYKLAS PRAPLAUNAMAS 4 L 80° VANDENIU. TADA VĒL NULEIDŽIAMAS IR PAKAITINAMAS 5 MINUTES. TUOMET VĒL IŠKELIAMAS IR PRAPLAUNAMAS DAR 5 L VANDENS.

6. AUTO

- TEMP: 100

- TIMER: 90

- POWER: 1900

7. AUTO

- TIMER: 60 (HOP1)
SUDEDAMI APYNIAM

8. START

42° - baltyminė pauzė dribsniams, miežiams

53° - beriam likusius salyklus, 20 min

69° - 45 min

72° - 20 min

78° - tekinam

100° - 90 min

Pradžioje pilti $5,9 \cdot 2,5 \approx 15$ l vandens, BET NEAPSEMS, TODĖL 20

Prarandamas vandens kiekis $5,9 \cdot 1,1 = 6,49$

$20 - 6,49 \approx 13,5$

$24 - 13,5 = 10,5$

Nugaravimas $24 + 10\% \approx 26,5$

Vėliau pilti $26,5 - 20 = 6,5$ l