

Trylika

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Amerikietiškas miežių vynas
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2012-01-05 18:17:00
Receptas modifikuotas: 2012-11-06 20:32:12

OG: 1.124
FG: 1.025
ABV: 13.0 %
IBU: 192
EBC: 22
IBU/OG: 1.55 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Marris Otter
Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 6.0 | 4.000 | 70.2 |
| 15.0 | 1.700 | 29.8 |
| | <u>5.700</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis |
|-------------|-------|-----------|
| Magnum | - | - |
| Magnum | - | - |
| Magnum | - | - |

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|-------|------------|--------|
| 9.0 | 139.6 | 150 | 60 |
| 9.0 | 35.8 | 50 | 30 |
| 9.0 | 16.9 | <u>50</u> | 10 |
| | | 250 | |

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 3522 | Belgian Ardennes™ (mielių pyragas)

Kiekis (g)

500.0

Pastabos

Salinimas:

~57-62°C - 75 min. + 2g CaSO₄ + 1g CaCl₂

--> 75°C

Išviso 90 min.

pH ~ 5,7

Aplinkos temperatūra ~23°C

Senai planuotas receptas, pagaliau peržengiau šimtą.