

Braso 002

Kiekis: 28 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas rudas elis
Aludaris: brasas11
Receptas sukurtas: 2017-04-11 00:18:42
Receptas modifikuotas: 2017-06-18 00:18:18

OG: 1.046
FG: 1.012
ABV: 4.6 %
IBU: 17
EBC: 44
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-----------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas | 4.0 | 3.000 | 49.2 |
| BEST Munich salyklas | 15.5 | 2.000 | 32.8 |
| BEST Caramel Amber salyklas | 71.1 | 0.500 | 8.2 |
| BEST Special X salyklas | 351.8 | 0.500 | 8.2 |
| BEST Chocolate salyklas | 902.8 | 0.100 | 1.6 |
| | | <u>6.100</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------|-------|--------------------|--------|-----|------------|--------|
| Citra | - | Virimui (kartumui) | 12.0 | 9.7 | 10 | 50 |
| Saaz (CZ) | - | Virimui (kartumui) | 4.0 | 2.4 | 10 | 25 |
| Citra | - | Aromatui (virimui) | 12.0 | 5.1 | 10 | 15 |
| Saaz (CZ) | - | Aromatui (virimui) | 4.0 | 0.3 | <u>10</u> | 2 |
| | | | | | 40 | |

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey Kiekis (g)
12.0

Priedai

Pavadinimas

Airiška kerpena Kiekis
Virimui Laikas 15 min. 5.0 g

Pastabos

Salyklo dėjimas prie 55°C Pirma pauzė prie 55°- 52°C - 20 min Antra pauzė prie 65°- 62°C - 35 min Trečia pauzė prie 72°C - 35 min Meshaut prie 78°C - 10min Vytimas 60 min. 10% misos karbonizacijai. 5d. pirminis rūgimas 9d. antrinis rūgimas 7d. karbonizacija (misa). Stiprumas 4,5%. Viso gavosi 28ltr.