

Tribute to Hunahpu

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 48 %
Stilius: Imperinis stautas
Aludaris: Dalius
Receptas sukurtas: 2017-11-20 23:20:53
Receptas modifikuotas: 2022-02-06 23:15:28

OG: 1.140
FG: 1.048
ABV: 12.1 %
IBU: 79
EBC: 297
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
TF Maris Otter Pale Ale	6.3	7.500	48.5
BEST Caramel Munich II salyklas	120.1	3.000	19.4
Miežiniai dribsniai	3.0	2.000	12.9
BEST Chocolate salyklas	900.7	0.900	5.8
BEST Skrudinti miežiai	1301.0	0.900	5.8
Special B salyklas	290.2	0.400	2.6
CaraCrystal salyklas	120.1	0.400	2.6
BEST Black salyklas	1150.9	0.350	2.3
		<u>15.450</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	11.0	45.1	60	60
El Dorado	-	-	12.4	33.9	<u>40</u>	60
					100	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast 1450: Dennys Favorite	1.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kakava	Buteliuose	-	66.0 g
Čili pipirai (pasilla)	Buteliuose	-	7.0 g
Vanilė	Buteliuose	-	5.2 g
Čili pipirai (ancho)	Buteliuose	-	3.5 g
Čili pipirai (guajillo)	Buteliuose	-	3.5 g
Cinamonas	Buteliuose	-	1.0 g

Pastabos

Bandyamas priartėti prie Cigar City brewing Hunahpu.

Reiterated mashing.

1 ciklas: 62C - kol susikonvertuos.

2 ciklas: 62C - 90min, 72C - 60 min, 78 -> out.

Misos aeravimas. Maistas mielėms. Vėsus startas.