

Brexitas

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Stiprus biteris
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2017-11-28 14:37:56
Receptas modifikuotas: 2018-02-05 18:43:04

OG: 1.060
FG: 1.022
ABV: 5.0 %
IBU: 38
EBC: 26
IBU/OG: 0.63 (ryškus apynių skonis)



2025-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	6.000	92.3
Karamelinis salyklas	207.0	0.500	7.7
		<u>6.500</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Apollo	Spurgai	Virimui (kartumui)	19.0	16.7	10	40
Target	Spurgai	Aromatui (virimui)	11.7	21.3	<u>50</u>	10
					60	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor II karta	100.0

Pastabos

24 virimui, **Brexitas**
Angliškas elis, skatinantis savarankiškumą.

Virta 2018-01-20
Pilstyta 2018-02-03

Pradinis vandens kiekis 18 l
Antroko tekinimas 14,5 l
Salinta 72 (pilta į 80), pabaiga su ?. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Batch sparging. antrokas nemišytas ir nenupilto šiuokšlės, atrodo taip geriau efektyvumui.

Virta 60 min. Gana stipriai, gal pavyktų atkartoti hiustono antano 2 stebuklingą skaidrumą.

OG prieš virimą 12
Pradinis BRIX 15
Galutinis BRIX 5,6

(mieles windsor nuo 17 iki 22)
Startas su 23 C iškart dedant į 18-22 C aplinką, fermentacija dvi savaites

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l.

Mielės naudotos
Salyklas 6 E
Apyniai 3 E