

G.O.D D.O.G.

Kiekis: 60 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Saldus stautas
Aludaris: elis
Receptas sukurtas: 2018-05-17 22:25:59
Receptas modifikuotas: 2018-07-06 10:54:58

OG: 1.054
FG: 1.020
ABV: 4.4 %
IBU: 24
EBC: 81
IBU/OG: 0.44 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2025-05-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	10.000	68.5
Crystal malt	131.0	1.300	8.9
Laktozė	1.0	1.000	6.8
BEST Chocolate salyklas	904.2	1.000	6.8
BEST Skrudinti miežiai	1310.0	0.500	3.4
Avižiniai dribsniai	4.0	0.400	2.7
Gliukozė	0.0	0.400	2.7
		<u>14.600</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	13.0	24.1	<u>50</u> 50	60

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	20.0

Pastabos

66 C-45 min.
72C-30min.
iki 78 tekinam

porą saujų į mentalą parūgštinti likusieji juodieji mirkyti trejeta valandų šarminiame dejonizuotame h2o,ir sudėti į tekinimą.
cinamono lazdelė ir porą šaukštų kakavos į 5 min pabaigos virimo.
P.S.kadangi gavosi antras tos dienos virimas tai temperatūra prasidejo nuo50C

Laktozės nedėta . Į KARTOTinius virimus.Skanu.