

Kaledinis 2018_10

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: mindusas
Receptas sukurtas: 2018-10-09 11:06:41
Receptas modifikuotas: 2018-10-17 18:02:33

OG: 1.076
FG: 1.020
ABV: 7.2 %
IBU: 15
EBC: 52
IBU/OG: 0.20 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale
BEST Caramel Aromatic salyklas
Tipple Pale Ale salyklas
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	4.500	62.5
50.5	2.000	27.8
6.0	0.500	6.9
907.7	0.200	2.8
	<u>7.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum - Virimui (kartumui)
Nugget - Aromatui (virimui)
Ekuanot - Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.0	13.1	11	60
11.8	1.1	5	5
14.3	1.3	<u>5</u>	5
		21	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)
12.0

Priedai

Pavadinimas

Imbieras Virimui 5 min. 200.0 g
Apelsinų žievelė Virimui 5 min. 5.0 g
Cinamonas Virimui 5 min. 5.0 g
Kvapieji pipirai Virimui 5 min. 2.0 g
Kardamonas Virimui 5 min. 1.0 g
Muškatas Virimui 5 min. 1.0 g
Gvazdikėliai Virimui 5 min. 0.5 g

Pastabos

Salinimui 18 ltr
Tekinimui 13,2 ltr
Salinimas
55C-25 min
70C-90 min.