

Emigracijos Sapnai

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Istorinis alus: Londono rudas elis
Aludaris: Domukas
Receptas sukurtas: 2019-07-17 12:06:26
Receptas modifikuotas: 2019-09-09 10:31:42

OG: 1.036
FG: 1.009
ABV: 3.5 %
IBU: 14
EBC: 56
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Viking Malt Pale Ale	3.3	2.500	49.5
Brown Malt salyklas	150.4	1.200	23.8
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.500	9.9
Crystal malt	130.4	0.500	9.9
TF Oat Malt	6.3	0.200	4.0
BEST Chocolate salyklas	902.1	0.150	3.0
		5.050	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	-	-	5.5	12.0	20	60
East Kent Golding	-	-	5.5	2.2	10	10
					30	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Crossmyloof Real Ale	10.0

Pastabos

Salinsiu 68C, kad būtų saldesnis.
Mielės iš Alus Live dalybų.
Nežinau ar spalvotų salyklių ne per daug.

Po virimo:

Receptas neatitinka stiliaus, nes stipriai jaučiasi degintas skonis. Įtariu, kad per daug skrudinto Brown Malt salyklo. Gamintojas rekomenduoja iki 5%.