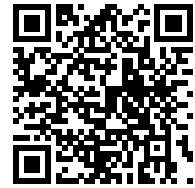


# Juodas skatYna

Kiekis: 23 litriai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Imperinis stautas  
Aludaris: Kaisalus  
Receptas sukurtas: 2023-05-06 10:46:21  
Receptas modifikuotas: 2023-06-21 21:37:01

OG: 1.130  
FG: 1.030  
ABV: 13.1 %  
IBU: 54  
EBC: 195  
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale	6.3	4.100	28.9
Pale Ale	6.3	4.100	28.9
CaraHell	25.0	1.100	7.7
CaraHell	25.0	1.100	7.7
Wheat	4.3	0.600	4.2
Crystal	130.7	0.600	4.2
Crystal	130.7	0.600	4.2
Wheat	4.3	0.600	4.2
Chocolate	1305.0	0.400	2.8
Chocolate	1305.0	0.400	2.8
Roasted Barley	1909.8	0.300	2.1
Roasted Barley	1909.8	0.300	2.1
		<u>14.200</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	-	Virimui (kartumui)	16.0	23.4	30	60
Columbus	-	Aromatui (virimui)	16.0	7.8	13	30
Simcoe	-	Aromatui (virimui)	13.0	6.3	13	30
Chinook	-	Aromatui (virimui)	13.0	6.3	13	30
Chinook	-	Aromatui (virimui)	13.0	3.2	25	5
Simcoe	-	Aromatui (virimui)	13.0	3.2	25	5
Columbus	-	Aromatui (virimui)	16.0	3.9	25	5
Columbus	-	Sausam apyniavimui	16.0	0.0	88	0
Simcoe	-	Sausam apyniavimui	13.0	0.0	88	0
Chinook	-	Sausam apyniavimui	13.0	0.0	75	0
					<u>395</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	23.0

## Pastabos

Mash - 68°C 91min. Fermentacija 19°C. Sausas apyniavimas po fermentacijos rūšio temperatūra 5 dienos, 3 dienos 3°C.