

Rory

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 83 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2012-09-02 12:21:22
Receptas modifikuotas: 2012-10-07 19:59:45

OG: 1.044
FG: 1.016
ABV: 3.7 %
IBU: 19
EBC: 33
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklas*
Skrudinti miežiai

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 3.0 | 3.500 | 95.9 |
| 1000.8 | 0.150 | 4.1 |
| | <u>3.650</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------------|-------|-----------|--------|-----|------------|--------|
| Viržiai | - | - | 0.0 | 0.0 | 150 | 60 |
| Bramling Cross (U.K.) | - | - | 7.3 | 9.8 | 12 | 45 |
| Bramling Cross (U.K.) | - | - | 7.3 | 8.8 | 20 | 15 |
| | | | | | <u>182</u> | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Windsor | 12.0 |

Pastabos

Salinimas:
50-55C - 20 min - tik bazinis salyklas
65-68C - 60 min - tik bazinis salyklas
75-77C - 30 min - tik skrudintas salyklas (+ 5grCaCo3/10L) Mirkymas
Bazinį užkelti iki 76C
Tekinti 76-77C vandeniui, taip pat tuo vandeniui kuriame mirko skrudintas salyklas

* - 1kg Halcyon Pale Ale; 1kg - Marris Otter ; 1,5 kg - Pearl Pale Ale

5gr - Airiškos kerpenos 15min

Virti 75min