

Vandamke 4

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 62 %
Stilius: Amerikietiškas rudas elis
Aludaris: kikomanas
Receptas sukurtas: 2024-06-27 20:40:51
Receptas modifikuotas: 2024-06-27 20:46:00

OG: 1.054
FG: 1.012
ABV: 5.4 %
IBU: 21
EBC: 52
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2024-12-02

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas Maltosa
Chateau Wheat Crystal - 150EBC
Chateau Wheat Chocolat
Chateau Black 1300EBC

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	5.400	93.1
150.1	0.150	2.6
900.7	0.150	2.6
1301.0	0.100	1.7
	<u>5.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Aurora - Virimui (kartumui)
Aurora - Aromatui (virimui)
Aurora - Aromatui (virimui)

Forma

Paskirtis

AA (%)

IBU

Kiekis (g)

Laikas

7.9	10.1	15	30
7.9	6.4	20	10
7.9	4.4	<u>25</u>	5
		60	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Verdant IPA

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Airiška kerpena (sena)

Paskirtis

Virimui

Laikas

10 min.

Kiekis

10.0 g

Pastabos

Salinimas: 66-67 C - 60min
Tekinimas: 78 C (10l)

Virimas - 30min

No Chill (palieku per naktį atvesti fermenteryje ir ryte pilu mieles)

Salyklas - ~6 Eur

Apyniai - 1,1 Eur

Mielės - 1Eur