

Caro juodasis

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 85 %
Stilius: Imperinis stautas
Aludaris: KarolisL
Receptas sukurtas: 2013-02-17 23:41:16
Receptas modifikuotas: 2013-03-13 18:31:33

OG: 1.092
FG: 1.020
ABV: 9.4 %
IBU: 41
EBC: 107
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--|--------------|--------------|------------|
| Miuncheno salyklas | 15.0 | 3.500 | 42.2 |
| Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto | 5.0 | 3.500 | 42.2 |
| Skrudinti miežiai | 1000.8 | 0.500 | 6.0 |
| CaraCrystal | 120.1 | 0.500 | 6.0 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black' | 1401.1 | 0.200 | 2.4 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate' | 900.7 | 0.100 | 1.2 |
| | | <u>8.300</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Target (U.K.) | - | - | 11.0 | 41.3 | <u>50</u> | 90 |
| | | | | | 50 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|------------------|------------|
| Safale US-05(56) | 12.0 |

Pastabos

Salinimas:

18.3l 76C vandens - salyklas 68, laikome 2h. Pridedame 5l verdančio vandens, išmaišome, laikome 15 min.

Tekinimas:

Apie 2 h pilant 80C vandenį. Ištekinta apie 26l.