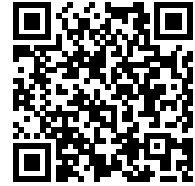


Imperatoris Apis

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Braggot
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2013-11-18 00:08:24
Receptas modifikuotas: 2014-01-13 23:41:48

OG: 1.116
FG: 1.024
ABV: 12.0 %
IBU: 48
EBC: 109
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	5.000	43.9
Medus	2.0	3.550	31.1
Miežiniai dribsniai	3.0	1.200	10.5
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.500	4.4
Special B	400.3	0.450	3.9
Avižiniai dribsniai	4.0	0.400	3.5
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.300	2.6
		<u>11.400</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Warrior	Granulės	Virimui (kartumui)	16.0	18.8	20	60
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)	12.9	12.5	19	60
Apollo 150 min	Spurgai	Pirmam misos apyniavimui	19.0	16.4	20	30
Cascade (U.S.)	Granulės	Sausam apyniavimui	5.0	0.0	10	0
					<u>69</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Belgian Stout 1581	100.0

Pastabos

Salinimas: 2,4 kg bazinio ir dribsnius 60 min. prie 40 C, protein rest - 30 min. (pridedant likusį bazinį), keliam iki 72 - 60 min., keliam iki 78, tekinam, pridėdami mirkytas anglis. Ištekinti apie 23 ltr. (reiks apie 33 litrų). Virti 2,5 h - likti turi 18 ltr. į fermenterį. Dedami visi kartinimo apyniai, Cascade bus dedami dedant pasterizuotą medų. Skiesto medaus turi būti apie 7 litrai - viso 25 litrai fermenteryje, jis supilamas 3-4 fermentacijos parą.