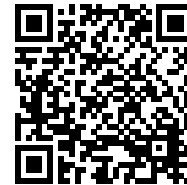


# Rusnės pusryčiai

Kiekis: 13 litrų  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Avižinis stautas  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2011-09-23 13:35:07  
Receptas modifikuotas: 2013-11-26 22:39:22

OG: 1.078  
FG: 1.020  
ABV: 7.7 %  
IBU: 67  
EBC: 81  
IBU/OG: 0.86 (dominuoja apynių skonis)



2024-09-08

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Halcyon Pale Ale  
Avižiniai dribsniai  
Skrudinti miežiai  
Crystal (Thomas Fawcett & Sons LTD)  
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	3.500	70.0
3.0	1.000	20.0
1000.8	0.250	5.0
150.1	0.200	4.0
1401.1	0.050	1.0
	5.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Fuggle (U.K.)  
Senų ąžuolinių viskio statinių drožlės

### Forma

Granulės  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
-

### AA (%)

4.1  
0.0

### IBU

67.4  
0.0

### Kiekis (g)

100  
20

### Laikas

60  
0

120

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04

### Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

### Salinimas:

~58-64°C - 240 min. + 5g NaHCO<sub>3</sub>  
~9 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.  
--> 72 °C - 15 min.  
Išviso 300 min.  
pH ~ 5,5

Prieš verdant: G = 1,070 V = 13,0 l

### Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~22°C

Roasted Black salyklą mirkiau atskirai ~60°C + 3g CaCO<sub>3</sub>  
Nukošiau, paviriau su misa ir likus 5 min. supyliau puodan, o salyklą tekint.  
Avižinius dribsnius prieš salinant paviriau apie 10 min.

Apyniai beveik poros metų senumo, parudavę.  
Mielės rehidratuotos, poros pakopų ~750 ml starteris.