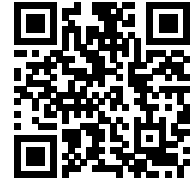


Sabaka

Kiekis: 46 litriai
Efektyvumas: 96 %
Stilius: Imperinis stautas
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2016-04-25 23:35:04
Receptas modifikuotas: 2017-12-22 01:02:43

OG: 1.082
FG: 1.013
ABV: 9.0 %
IBU: 78
EBC: 75
IBU/OG: 0.96 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	8.5	7.500	57.7
Medus	2.0	1.050	8.1
Crystal malt	152.0	0.900	6.9
Avižiniai dribsniai	4.0	0.750	5.8
Rugiai	7.0	0.750	5.8
Brown Malt salyklas	151.7	0.750	5.8
Kviečiai	3.0	0.500	3.8
Carafa I	911.9	0.400	3.1
Carafa III	1317.0	0.400	3.1
		<u>13.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Sorachi Ace	Granulės	Virimui (kartumui)	12.5	46.3	85	60
Chinook	Granulės	Virimui (kartumui)	14.6	31.8	<u>50</u>	60
					135	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
WLP051 California Ale V Yeast	560.0
Campagne yeast	7.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Imbieras	Virimui	1 min.	1.3 g
Kava	Antrinei fermentacijai	10 d.	25.0 g
Habanero	Antrinei fermentacijai	10 d.	5.0 g
Lemon Drop Chili Pepper	Antrinei fermentacijai	10 d.	3.0 g

Pastabos

Klonas. Vanduo 25/35, 7 ml tekimui. Druskos - 5 gipso, 4 druskos, 20 CaCl, 10 CaCO3. Profilis Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2247.6
17.0 30.5 205.9 70.2 Salinimas Rugius su tiek pat salyklo 30 min. 40C Viską 50C - 10 min., 62C - 40 min., 72C - 30 min., 78c
tekinam. Abaldet efektyvumas, antrinei su medumi alaus kiekį padidinti iki 26,4 :D