

Deep South

Kiekis: 4 litrai
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis
Aludaris: js
Receptas sukurtas: 2016-06-28 17:47:25
Receptas modifikuotas: 2016-07-26 23:33:11

OG: 1.050
FG: 1.006
ABV: 5.8 %
IBU: 48
EBC: 25
IBU/OG: 0.95 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Marris Otter salyklas
Special B salyklas
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	1.000	94.3
292.0	0.050	4.7
300.6	0.010	0.9
	<u>1.060</u>	

Apyniai

Pavadinimas

East Kent Golding
Mosaic
Ahtanum
Cascade (US)

Forma

Granulės
Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.1	15.7	5	60
12.0	28.3	5	30
3.8	2.3	5	5
6.9	1.7	<u>2</u>	5
		17	

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M54 Californian Lager

Kiekis (g)

3.0

Priedai

Pavadinimas

Airiška kerpena

Paskirtis

Virimui

Laikas

10 min.

Kiekis

1.0 g

Pastabos

Black Dehusked dėjau 0.002 kg, bet tokių mažų skaičių neleidžia įvesti.
Skaičiuoklėj pakoregavau salyklo EBC $1500 / 5 = 300$ ir padidinau iki $0.002\text{kg} * 5 = 0.01\text{kg}$.

Salinimas:

30 min 60C->64C
30 min 64C->65C
30 min 65C->68C
30 min 68C->71C
30 min 71C->74C
"tekinimas":
2.5L 80C