

Glen Cofaidh

Kiekis: 4 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas porteris
Aludaris: js
Receptas sukurtas: 2016-07-15 08:56:51
Receptas modifikuotas: 2016-08-01 09:56:45

OG: 1.115
FG: 1.023
ABV: 12.0 %
IBU: 14
EBC: 96
IBU/OG: 0.13 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter salyklos	5.0	1.000	43.5
Marris Otter salyklos	5.0	1.000	43.5
CaraMunich salyklos	121.2	0.050	2.2
Special B salyklos	293.2	0.050	2.2
Special B salyklos	293.2	0.050	2.2
CaraMunich salyklos	121.2	0.050	2.2
Skrudintas miežių salyklos 'Chocolate Dehusked'	807.2	0.030	1.3
Skrudintas miežių salyklos 'Chocolate Dehusked'	807.2	0.030	1.3
Skrudintas miežių salyklos 'Black Dehusked'	1505.5	0.020	0.9
Skrudintas miežių salyklos 'Black Dehusked'	1505.5	0.020	0.9
		<u>2.300</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	Granulės	Virimui (kartumui)	5.5	9.7	5	60
East Kent Golding	Granulės	Aromatui (virimui)	5.5	4.8	<u>5</u>	15
					10	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M42 New World String Ale	3.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kava	Pirminei fermentacijai	28 d.	20.0 g
Prancūziško ąžuolo drožlės, vidutiniškai skrudintos	Pirminei fermentacijai	28 d.	10.0 g

Pastabos

Drožlės:
užmerktos 28g Dalwhinnie 15 YO, 2016-07-20.

Kava:
skrudinta pramoniniu fenu ~14 min @ 280 C
city+ / medium

Pirminė 2016-07-27
Antrinė 2016-07-01

Kava ir drožlės su viskiu į antrinę, 5 d.