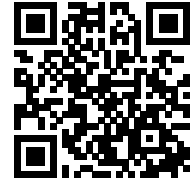


Šiorps

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 93 %
Stilius: Imperinis stautas
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2017-10-25 00:46:02
Receptas modifikuotas: 2017-10-25 01:49:31

OG: 1.102
FG: 1.030
ABV: 9.5 %
IBU: 79
EBC: 87
IBU/OG: 0.78 (ryškus apynių skonis)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter salyklas	5.0	5.840	78.7
Crystal malt	151.2	0.850	11.5
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	811.4	0.250	3.4
Skrudinti miežiai	1167.1	0.250	3.4
Muscovado cukrus	30.0	0.230	3.1
		<u>7.420</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook	Granulės	Virimui (kartumui)	13.0	17.3	16	60
Columbus	Granulės	Virimui (kartumui)	15.2	20.3	16	60
Chinook	Granulės	Aromatui (virimui)	13.0	15.8	19	30
Columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	15.2	18.5	19	30
Chinook	Granulės	Aromatui (virimui)	13.0	2.6	12	5
First Gold	Granulės	Aromatui (virimui)	7.5	1.5	12	5
Columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	15.2	3.0	<u>12</u>	5
					106	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
WLP007	250.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Ažuolas, baltiškasis, kažkiek paskrudintas	Antrinei fermentacijai	7 d.	100.0 g

Pastabos

Imperinis stautas. Nu gal ir imperinis, bet įdėsim priedą, labai praplečiantį sąvoką. Imperatorius Cezaris, o ir visi kiti mums žinomi dar gimę nebuvo, kai šitas ažuolas žaliavo. Ir kai jis griuvo, imperijų dar tiesiog nebuvo. Roma - gal nedidelis kaimas. Ažuolui 2500-2600 metų (radioaktyvios anglies metodas), pratūnojęs žemėje. Nežinau, kas ir kaip gausis, bet... negaliu nepanaudoti.

Čiaupo, 16/30. Druskos 5, 4, 15 ir 9 kreidos virimui.
Salinimas: 50-15, 62-50, 72-30, 78 tekinam
Ištekinam apie 36 litrus 14 Plato. Ir verdam, ilgai.