

Brandusis

Kiekis: 11 litrų

Efektyvumas: 82 %

Stilius: Senasis elis

Aludaris: Dainius

Receptas sukurtas: 2012-09-04 18:26:29

Receptas modifikuotas: 2013-01-07 01:59:07

OG: 1.094

FG: 1.018

ABV: 9.9 %

IBU: 80

EBC: 43

IBU/OG: 0.85 (dominuoja apynių skonis)



Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Tipple Pale Ale
Amber
CaraHell
Brown Malt

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	2.000	47.6
50.0	2.000	47.6
25.0	0.100	2.4
150.1	0.100	2.4
	4.200	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Bramling Cross (U.K.)	-	-
Bramling Cross (U.K.)	-	-
Bramling Cross (U.K.)	-	-
Senų ąžuolinių viskio statinių gabaliukai	-	-
Vanilės ankštis (Vanilla fragrans) (2 vnt.)	-	-

Forma

Paskirtis

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
6.5	55.3	60	60
6.5	21.2	30	30
6.5	3.3	10	10
0.0	0.0	20	0
0.0	0.0	7	0
		127	

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 1728 | Scottish Ale™ (mielių pyragas)

Kiekis (g)
1000.0

Pastabos

Salinimas:
~62-67°C - 90 min. + 2g CaSO4 + 1g CaCl2 + 5g NaHCO3
--> 75°C
Išviso 105 min.
pH ~ 5,4
Aplinkos temperatūra ~18°C

Misa skaniai kvepia, įtariu nuo ąžuolo drožlių, vanilės nesijaučia.