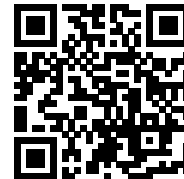


Ažuolas

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 41 %
Stilius: Angliškas miežių vynas
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-02-24 22:52:58
Receptas modifikuotas: 2013-06-27 17:47:03

OG: 1.107
FG: 1.020
ABV: 11.4 %
IBU: 289
EBC: 55
IBU/OG: 2.70 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Vokiškas kvietinis salyklas (šviesus)
Vokiškas pilsnerio salyklas
Vokiškas miuncheno salyklas
Konditerinis cukrus (rudas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	48.5
3.0	2.000	24.2
25.0	2.000	24.2
425.3	0.250	3.0
	8.250	

Apyniai

Pavadinimas

Herkules (German) (pirmas misos apyniavimas)
Herkules (German)
Perle (German)
Perle (German)
Hersbrucker (German) (salinimo apyniai)
Senų ažuolinių viskio statinių gabaliukai -
Amerikietiško ažuolo drožlės, stipriai skrudintos

Forma

Paskirtis

AA (%)

IBU

Kiekis (g)

Laikas

-	-	17.1	120.3	50	90
-	-	17.1	112.5	50	60
-	-	7.6	38.4	50	30
-	-	7.6	18.1	50	10
-	-	4.1	0.0	100	0
-	-	0.0	0.0	9	0
-	-	0.0	0.0	15	0
				324	

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 3655 | PC Belgian Schelde Ale Yeast (starteris)

Kiekis (g)

750.0

Pastabos

Salinimas:

~67-69°C - 90 min. + 4g CaSO₄ + 2g NaCl

~12 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.

--> 78°C

Išviso 135 min.

pH ~ 5,4

Prieš verdant: G = 1,074 V = 13,3 l

Prieš fermentuojant: G = 1,108 V = 10,7 l

Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~26°C

Dėkui Linui už juodalksnio ir uosio malkom išrūkytus salyklus.

Pabandžiau salinti fermentery ir gavau labai mažą efektyvumą.

Teko nuvirinti ir įdėti cukraus.

Papildomai nusitekinau butlių apie 10 litrų G = 1,044 misos, MauriBrew Weiss mielės.

Ir dar panašus kiekis su Schelde.

Kviečių vynas.