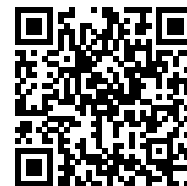


Port Elizabeth 2

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Airiškas stautas
Aludaris: Vincas
Receptas sukurtas: 2014-03-22 17:42:12
Receptas modifikuotas: 2014-03-29 17:53:47

OG: 1.056
FG: 1.008
ABV: 6.2 %
IBU: 38
EBC: 92
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pale Ale salykla
Avižiniai dribsniai
Special B
Skrudintas miežių salykla 'Chocolate Dehusked'
Smarkiai skrudintas is aluteksos

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.000	67.8
100.1	1.000	16.9
400.3	0.500	8.5
800.6	0.300	5.1
1501.1	0.100	1.7
	<u>5.900</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Target (U.K.)
Northdown (U.K.)

Forma

Granulės
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

11.0
8.0

IBU

36.4
1.7

Kiekis (g)

30
10
40

Laikas

40
5

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

tai pirmo recepto tobulinimas labiau i sauso stouto stiliu.

+1g NaCl

+10ml H3PO4

+5g anyziu 10min (jie buvo palikti ir pirmineje kartu su apyniais)

+10g kerpenos 10min