

Halloween mysteries

Kiekis: 29 litriai
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Baltijos porteris
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2014-08-27 13:39:51
Receptas modifikuotas: 2015-04-16 00:31:27

OG: 1.084
FG: 1.023
ABV: 8.1 %
IBU: 39
EBC: 59
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Vienna slykklas	6.0	8.800	81.9
Amber	50.0	1.300	12.1
Skrudintas miežių slykklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.400	3.7
Special B	400.3	0.250	2.3
		<hr/>	
		10.750	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Herkules	Granulės	Virimui (kartumui)	17.5	8.2	7	60
Herkules	Granulės	Virimui (kartumui)	17.5	8.9	8	50
Herkules	Granulės	Virimui (kartumui)	17.5	9.3	9	40
Herkules	Granulės	Aromatui (virimui)	17.5	9.0	10	30
Northern Brewer (German)	Granulės	Aromatui (virimui)	7.4	3.0	10	20
Northern Brewer (German)	Granulės	Aromatui (virimui)	7.4	1.0	10	5
Balz. skaistenio (Tanacetum balsamita) - žolė		Aromatui (virimui)	0.0	0.0	50	0
					<hr/>	
					104	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast 2124: Bohemian Lager	125.0

Pastabos

Vanduo 18/26(44 ltr) + 2,3 gr. CaSO₄, 2 gr. NaCl, 1 gr. CaCl₂, 1 gr. Ca(OH)₂ + 92/70 ml 10% H₃PO₄. RA - 166.

Salinimas:

70 min. 67C Viena + Amber,

1/3 dekokcija - > iki 73C - 20 min.

> iki 76C, + Chocolate Dehusked ir Special B, tekinam (apie 33 ltr).

Šiaip vandenį ruošti reiktų vo tep (ateičiai):

Vanduo čiaupo + 2 gr. gipso, 1.5 gr. druskos, 7.5 gr. CaCl₂ + 80 ml 10% f. r.

Ca - 148, Mg - 17, Na - 30, Cl - 170, SO₄ - 56.

Flame out pridėta balzaminio skaistenio sausa žolė, priduodanti alui charakteringą balzaminį karstelėjusį skonį, ypač išryškėjantį poskonyje bei dėka mentolio suteikianti šaldymo (aušinimo) efektą.

Costmary or Alecost as it is also known has been used in brewing since the 15th century and is known for its slight balsamic characters and wonderful spearmint aroma. Use of these ingredients gives Alecost mint and balsamic hint to its nose, a smooth mouthfeel and an almost cooling quality in the swallow due to the presence of the brewing herbs. It also has hints of light chocolate and roasted characters and a touch of malty bitterness in the finish.

Apraksts: Daudzgradis, vidėjs vai liels (ga 50-120 cm) kurvziejėu dzimtas lakstaugs. Saknenis garš, loņņajošs. Stublājs stāvs, apmatots, vienkāršs vai zaro. Lapas uz stublāja visā garumā līdz ziedkopai, veselas, eliptiskas (ga 3-6 cm, pl 1.5-3 cm), pie pamata ausainas, apakšējās ar īsu kātu, sākot no stublāja vidus sēdošas. Saberzējot lapas, jūtama aromātiska melisas smarža. Plātnes mala strupi lielzobaina, gals strups, pamats ķīļveidīgs. Kurvīši stublāja un zaru galā plakanā vairogskārā. Ziedkopas apakšējo ziedu ziedkāts daudz garāks nekā galotnes ziediem. Kurvīši nelieli (pl 0.3-1.2 cm). Vīkallapas jumstīņveidīgas, ar platu apmali. Kurvīša centrā ir dzeltenī stobrziedi, bet malā balti mēlziedi. Dažreiz mēlziedu nav vai tie ir ļoti īsi; tad kurvīša platums nepārsniedz 0.5 cm. Auglis - vārpstveidīgs un ribains (ga 0.1-0.25 cm) sēklenis. Zied no jūlija beigām līdz septembrim. Izplatība: Vidusjūras apgabala austrumu daļā sastopams augs. Kultivēšanas dēļ plaši ieviests ārpus pamatareāla.

Latvijā reti kultivē. Ļoti rets dārzeņģelis.

Biotopi: Atsevišķi eksemplāri nezālienēs dārzu tuvumā un izgāztuvēs.

Īpašas norādes: Tipiski eksemplāri ar baltiem mēlziediem veselo lapu dēļ maz līdzīgi citiem biškrēsliņiem Latvijā (tiem ir plūksnaini dalītas lapas). Saberzējot lapas, pēc aromātiskās, melisām līdzīgās, smaržas no citiem iespējami līdzīgiem kurvjziežiem nekļūdzīgi atšķirama suga.