

Der zweite Schmetterling

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Altbier
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2012-12-03 11:36:21
Receptas modifikuotas: 2013-02-04 19:20:49

OG: 1.054
FG: 1.014
ABV: 5.3 %
IBU: 33
EBC: 28
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2025-05-05

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vokiškas „Munchner“	25.0	5.000	100.0
		5.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Spalt Select (German)	-	-	5.0	25.5	50	45
Spalt Select (German)	-	-	5.0	5.5	20	15
Spalt Select (German)	-	-	5.0	2.2	20	5
					90	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Pastabos

Salinimas:
50-53C - 10min
65-68C - 60 min
72-75C - 20 min
Užkelt iki 78C perkelt į tekinimo indą.Tekint 78C vandeniui
Virti 60 minučių.

5gr airiškos kerpenos - 15 min

2013.02.04 - Taisytas receptas: patikslintas salyklas