

# Švarcenegerio Švarcbieras

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Schwarzbier  
Aludaris: PPJ  
Receptas sukurtas: 2011-12-01 12:07:31  
Receptas modifikuotas: 2011-12-04 13:03:37

OG: 1.049  
FG: 1.012  
ABV: 4.8 %  
IBU: 22  
EBC: 47  
IBU/OG: 0.44 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                                     | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|---|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas                                | 3.0          | 2.000        | 50.0       |
| Miuncheno salyklas                              | 15.0         | 1.000        | 25.0       |
| CaraPils  | 5.0          | 0.500        | 12.5       |
| CaraCrystal                                     | 120.1        | 0.250        | 6.3        |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked' | 800.6        | 0.250        | 6.3        |
|   |              | <u>4.000</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas            | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|------------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Tettnanger (German)    | -     | -         | 4.2    | 15.5 | 30         | 60     |
| Hallertauer Mittelfrüh | -     | -         | 4.2    | 4.7  | 15         | 20     |
| Hallertauer Mittelfrüh | -     | -         | 4.2    | 1.5  | 15         | 5      |
|                        |       |           |        |      | <u>60</u>  |        |

## Mielės

| Pavadinimas      | Kiekis (g) |
|------------------|------------|
| Safale US-05(56) | 12.0       |

## Pastabos

Kaip ir [Audryla](#) mėginsiu švarcbyrą virti senobiškai. Iki VAK susirinkimo subręst nespės, bet taikau į sausio gale būsiantį bičiulio, tamsaus lagerio mėgėjo, gimtadienį. Alus skirtas pop publikai, tad tikiuosi nekartaus, lengvo gėrimo. Fermentuosiu prie žemiausios šioms mielėms rekomenduojamos 15 laipsnių temperatūros.