

SEC`ale

Kiekis: 28 litrai
Efektyvumas: 92 %
Stilius: Miuncheno Dunkel
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2016-12-11 17:28:22
Receptas modifikuotas: 2016-12-24 01:17:38

OG: 1.053
FG: 1.009
ABV: 5.7 %
IBU: 28
EBC: 11
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-21

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|----------------------------------|--------------|-------------|------------|
| Pilsen salyklas | 4.0 | 3.030 | 53.3 |
| Rugių salyklas | 7.0 | 2.580 | 45.3 |
| BEST Caramel Munich III salyklas | 166.1 | 0.080 | 1.4 |
| | | 5.690 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Green Bullet | Granulės | Virimui (kartumui) | 12.0 | 21.1 | 18 | 80 |
| Tettnanger (DE) | Granulės | Virimui (kartumui) | 2.1 | 3.9 | 20 | 60 |
| Tettnanger (DE) | Granulės | Aromatui (virimui) | 2.1 | 3.0 | 20 | 30 |
| Tettnanger (DE) | Granulės | Aromatui (virimui) | 2.1 | 0.0 | 20 | 0 |
| Saaz (CZ) | Granulės | Aromatui (virimui) | 4.0 | 0.0 | 25 | 0 |
| | | | | | 103 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---------------------------|------------|
| Fermentis Saflager W34/70 | 134.0 |

Pastabos

RO/čiaupo 1/1, 15/27, 7 kalkių, 4.9 salinimui, 3.33 tekinimui

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=XZXPPL1>

Salinimas:

40C - 40 min.,

50C - 10 min.,

61C - 30 min.,

1/2 dekokcija, keliam iki

72C - 40 min.,

tekinam 78C vandeniui.

Tęp, vaikai, kai sugalvosiu kada su tokiu kiekiu ruginio salyklo daryti dekokciją, laikykit mane septyniese ir prirėikus, atmušinėkite kojomis :D Vo tu rupke, kaip pasiklijavo. Visur kitur, puikioji markize, viskas gerai, viskas gerai...