

Mėnulio šešėlis III

Kiekis: 33 litrai
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Vaisinis lambikas
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2016-12-19 16:38:05
Receptas modifikuotas: 2017-12-22 01:15:20

OG: 1.040
FG: 1.004
ABV: 4.8 %
IBU: 9
EBC: 8
IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja savyklas)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Čekiškas pilsnerio savyklas	3.0	3.260	57.7
Kviečiai	3.0	1.950	34.5
CaraPils	5.0	0.310	5.5
CaraMunich	120.8	0.130	2.3
		5.650	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Tettnanger (DE)	Granulės	Virimui (kartumui)	2.1	9.2	50	60
					50	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
WLP653 Brett Lambicus	310.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Geltonžiedės sedulos (Cornus Mas) vaisiai	Antrinei fermentacijai	3 mėn.	8.0 kg

Pastabos

RO, 3/2/2/3/14 - CaSO4/MgSO4/NaCl/CaCl2/CaCO3

5.64/0.19 salinimui/tekinimui

Analitė

113.0 5.9 19.7 66.5 63.3

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

Turbid Mash - 23.5 ltr.

- Salyklui su 6 ltr 57°C vandens pasiekti 45°C, 15 minučių.
 - Įpilti 2,5 ltr vandens (100°C), keliam iki 59°C, 10 minučių.
 - Nusunkiam:) 1 ltr skysčio, į puodą, keliam iki 88°C, ir laikom.
 - Įpilam 8 ltr vandens (86°C), keliam iki 66°C, 30 minučių.
 - Nupilam 4 ltr skysčio, supilam į puodą, šildom iki 88°C, laikom.
 - Įpilam 7 ltr vandens (90°C) keliam iki 72°C, 20 minučių.
 - Nutekinam apie 5 ltr (galim povaliai pradėti šildyti), bet papildom karštu krakmolinguoju, kad gauti apie 76°C, laikom 20 min.
 - Tekinam su 88°C vandeniu (apie 18 ltr), kol tankis yra mažiau nei 2°P (1.008). Turim gauti apie 35 ltr misos preboil.
- 7 ml fosforo r. salinimui, 4.4 ml - tekinimui, 2 g gipso ir 5 CaCl.