

Pezalas 2 - visiškias nusipezėjimas

Kiekis: 28 litrai
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Airiškas raudonasis elis
Aludaris: AndriusK
Receptas sukurtas: 2017-04-22 01:28:48
Receptas modifikuotas: 2017-05-04 21:44:56

OG: 1.054
FG: 1.018
ABV: 4.8 %
IBU: 14
EBC: 32
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2019-06-16

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Munich salyklas

BEST Caramel Munich II salyklas

Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.5	6.000	94.5
121.0	0.250	3.9
907.0	0.100	1.6
	<u>6.350</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Tettnanger (DE)

Fuggle (UK)

Cascade (US)

Forma

-

-

-

Paskirtis

-

-

-

AA (%)

3.3

4.5

5.8

IBU

10.5

1.9

1.7

Kiekis (g)

40

15

10

65

Laikas

60

10

10

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 III karta

Kiekis (g)

180.0

Priedai

Pavadinimas

apelsino skiltelė

Apelsinų žievelė

Paskirtis

Virimui

Virimui

Laikas

15 min.

15 min.

Kiekis

70.0 g

20.0 g

Pastabos

55C - 15min

64C-45 min

72C-20min

78C-10min

3 aplesno skiltelės ir apie 25% apelsino žievelės - 15min virimo + fermentacija.

Na glavniyah raliah - solod, chmel, voda i drozdi, a tak ze - apelsin