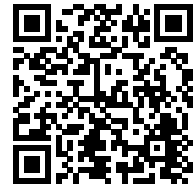


# #64 Faunus v2

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Doppelbock  
Aludaris: Mikas  
Receptas sukurtas: 2017-11-20 20:19:47  
Receptas modifikuotas: 2017-12-19 20:44:41

OG: 1.087  
FG: 1.018  
ABV: 9.0 %  
IBU: 25  
EBC: 51  
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                                     | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|---|--------------|--------------|------------|
| BEST Munich salyklas                            | 15.0         | 2.800        | 61.0       |
| BEST Munich Dark salyklas                       | 25.0         | 1.000        | 21.8       |
| BEST Pilsen salyklas                            | 4.0          | 0.500        | 10.9       |
| BEST Caramel Munich II salyklas                 | 120.6        | 0.200        | 4.4        |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked' | 813.0        | 0.090        | 2.0        |
|   |              | <u>4.590</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Tradition   | -     | -         | 7.0    | 21.1 | 20         | 60     |
| Tradition   | -     | -         | 7.0    | 3.8  | 10         | 10     |
|             |       |           |        |      | <u>30</u>  |        |

## Mielės

| Pavadinimas     | Kiekis (g) |
|-----------------|------------|
| Saflager W34/70 | 12.0       |

## Priedai

| Pavadinimas      | Paskirtis              | Laikas | Kiekis  |
|------------------|------------------------|--------|---------|
| Žemuoginė avietė | Antrinei fermentacijai | 7 d.   | 550.0 g |

## Pastabos

Vanduo: 20L (16/4) salinimą: 1g. CaCl  
Ca Mg Na Cl SO4 HCO  
81.6 17.0 10.0 61.1 26.0 258.000  
Salinimas: 52C - 10min  
66C - 60min, 1/3 dekokcija  
78C - 10min

BG: 19.4brix (1.080)

Fermentacija: pirminė: 12C - 16d., antrinė: 4C - 8 d.

Pastaba: po fermentacijos alus padalintas į dvi dalis po 5l. Viena dalis palikta be nieko. Kita dalis su žemuoginėmis avietėmis (550g. šaldytų uogų pakeičiant 70C -10min.)