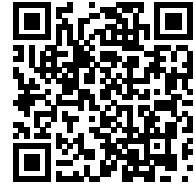


Schwarzbieräs

Kiekis: 28 litrai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2018-04-16 17:25:00
Receptas modifikuotas: 2018-05-11 19:46:10

OG: 1.050
FG: 1.017
ABV: 4.3 %
IBU: 23
EBC: 53
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas | 3.0 | 7.000 | 95.9 |
| Degintas salyklas | 1414.3 | 0.300 | 4.1 |
| | | <u>7.300</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|---------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Motueka | Spurgai | Virimui (kartumui) | 7.0 | 5.2 | 15 | 20 |
| Apollo | Spurgai | Virimui (kartumui) | 19.0 | 13.2 | 17 | 15 |
| Willamette | Spurgai | Aromatui (virimui) | 5.4 | 4.9 | <u>55</u> | 5 |
| | | | | | 87 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|--|------------|
| Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager 2 karta | 100.0 |

Pastabos

28 virimui, **Schwarzbieräs**

Nedehuskintas tamsus lageras, didesnių kiekių kalibravimui (pereinu prie 33 l filtro)
Galima sakyti truko 7,5 valandas vietoje 6, lėčiau tekinta, ilgiau trunka didesnį kiekį užvirti ir šaldyti.

Virta 2018-04-20
Pilstyta 2018-05-11

Pradinis vandens kiekis 20 l
Antroko tekinimas 20 l
Salinta 72 (pilta į 80), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Filtruota lėtai

Virta 75 min. Nelabai stipriai, dangtis smarkiai atidengtas.

Pradinis OG 12.4 BRIX (prieš virimą 10,5)
Galutinis FG 4.3 BRIX
pH prieš virimą 6,48
pH po virimo 6,61
pH 5.17 po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 C iškart dedant į 10 C aplinką, fermentacija prie 10-12 C, dvi savaites, savaitę antrinė perpylus į tokį pat kibirą.
Pilstoma į butelius vienai savaičiai. Laikoma prie 15.

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l. Nevartoma, nebent pasukinėjama.

Mielės 0 E
Salyklas 7 E
Apyniai 5 E

