

Kristalas

Kiekis: 28 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2018-05-26 09:42:30
Receptas modifikuotas: 2018-06-19 13:33:11

OG: 1.060
FG: 1.011
ABV: 6.5 %
IBU: 18
EBC: 7
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	8.000	100.0
	<u>8.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	Spurgai	Virimui (kartumui)	13.2	15.3	20	30
Crystal	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.7	2.0	20	10
Crystal	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.7	1.1	<u>20</u>	5
					60	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70	300.0

Pastabos

31 virimui, **Kristalas**

8 valandos.

Virta 2018-05-26
Pilstyta 2018-xx-xx

Pradinis vandens kiekis 22 l
Antroko tekinimas 18 l
Salinta 69 (pilta į 75), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Filtruota lėtai

Virta 75 min. Nelabai stipriai, dangtis vidutiniškai atidengtas.

Pradinis OG 15 BRIX (prieš virimą 10.5)
Galutinis FG xxxxxx BRIX
pH prieš virimą xxxxx
pH po virimo 6,63
pH xxxxxx po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 C iškart dedant į 11 C aplinką, fermentacija prie 11 C, tris savaites.
Pilstoma į butelius vienai savaičiai.

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l.

Mielės 0 E
Salyklas 5 E (0,6 E - 1 kg)
Apyniai 5 E