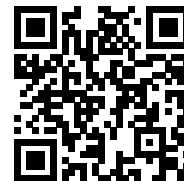


PetE

Kiekis: 29 litrai
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2018-07-24 11:36:39
Receptas modifikuotas: 2018-09-01 15:52:30

OG: 1.061
FG: 1.012
ABV: 6.3 %
IBU: 18
EBC: 7
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------|--------------|-------------|------------|
| Bazinis salyklas | 3.0 | 8.000 | 100.0 |
| | | 8.000 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------|---------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Hallertau Blanc | Spurgai | Virimui (kartumui) | 10.5 | 13.8 | 30 | 20 |
| Hallertau Blanc | Spurgai | Aromatui (virimui) | 10.5 | 4.5 | 70 | 2 |
| | | | | | 100 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------------------------|------------|
| Fermentis Safale S-04 2 karta | 100.0 |

Pastabos

35 virimui, **PetE**

Blanc apynių testas, 5 kg turint teks nemažai paeksperimentuoti su tais pačiais :)

Spygliuočių miško kvapas.

8 valandos.

Virta 2018-08-11
Pilstyta 2018-08-27

Pradinis vandens kiekis 22 l
Antroko tekinimas 18 l
Salinta 68 (pilta į 74), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Filtruota lėtai

Virta 60 min. Nelabai stipriai, dangtis vidutiniškai atidengtas.

Pradinis OG 15 BRIX
Galutinis FG 3 BRIX
pH po virimo 6,6
pH 5,08 po fermentacijos pilstant.

Startas su 25 C iškart dedant į 20 C aplinką, fermentacija prie 20 C, dvi savaites.
Pilstoma į butelius vienai savaitei.

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

Mielės 0 E
Salyklas 5 E (0,6 E - 1 kg)
Apyniai 2,3 E (100 g)