

# 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: 1.015  
ABV: 5.9 %  
IBU: 18  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.30 (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**  
Hallertau Blanc  
Hallertau Blanc

**Forma**  
Spurgai  
Spurgai

**Paskirtis**  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.5	13.8	30	20
10.5	4.5	<u>70</u>	2
		100	

## 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 savaičiai.

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

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

