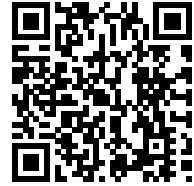


Tamsusis Hallertau

Kiekis: 57 litrai
Efektyvumas: 85 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: Bitininkas
Receptas sukurtas: 2018-11-26 11:20:10
Receptas modifikuotas: 2018-12-31 11:02:48

OG: 1.085
FG: 1.020
ABV: 8.6 %
IBU: 19
EBC: 52
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	9.300	48.4
Bazinis salyklas	3.0	9.300	48.4
BEST Black Extra salyklas	1387.4	0.300	1.6
BEST Black Extra salyklas	1387.4	0.300	1.6
		<u>19.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra	-	Virimui (kartumui)	13.5	10.4	26	60
Hallertau Blanc	Spurgai	Aromatui (virimui)	10.3	8.4	<u>76</u>	10
					102	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

Pastabos

Mielės pirmos US-05, virimas vyko 2018 12 07 pilstyta 2018 12 24

1. pradinis vandens kiekis 40l
2. antrinis 30l
3. salinta pradžia prie 71c po 1val. 67c
4. virsiu apie 1val.
6. OG :11
7. FG: 2.5