

# '36'Chimer'inis

Kiekis: 26 litrai  
Efektyvumas: 85 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: vidmantas  
Receptas sukurtas: 2012-03-15 11:24:20  
Receptas modifikuotas: 2012-04-06 19:12:21

OG: 1.061  
FG: 1.006  
ABV: 7.1 %  
IBU: 22  
EBC: 12  
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2024-07-27

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Biržų salyklas	3.0	3.500	61.9
Vienos salyklas	7.0	1.000	17.7
Invertuotas cukrus	25.0	1.000	17.7
CaraHell	25.0	0.150	2.7
		<u>5.650</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hersbrucker (German)	-	-	4.0	16.1	50	60
Saaz	-	-	3.1	5.8	30	30
Spalt Select (German)	-	-	5.0	0.0	<u>25</u>	0
					105	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Bioferm Rouge (vyno mielės į antrinę)	12.0
Wyeast Trappist High Gravity 3787 (III kepimo pyragas)	0.0

## Pastabos

Realus IBU apie 32 (Cukrus dedamas likus 15 min)

Salinimas: 1kg/2,5lvandens

55C - 15 min

papildomai įpilta 6l 90C

63C - 1h

79C - 10min

OUT ->

Į antrinę 1l OG1.030 1 paros vyno mielių starterio

30g jankių skrudinto ažuolo

Korekcijos:

IBU padidinti išvirta 1 l. apynių arbatos

Nugget 15g/60

Saaz 12g/15

Pagal skaičiavimus gautūsi 57