

#2 Sausa Citra

Kiekis: 10 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas lageris
Aludaris: Awtas
Receptas sukurtas: 2019-02-03 16:12:02
Receptas modifikuotas: 2019-03-07 02:00:03

OG: 1.058
FG: 1.012
ABV: 6.1 %
IBU: 25
EBC: 12
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsen Malt (Avangard)	1.0	1.700	66.7
Briess Pilsen DME	3.0	0.550	21.6
Caramel 20L (Briess)	52.0	0.300	11.8
		2.550	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
El Dorado	-	Virimui (kartumui)	15.0	25.1	8	60
Citra	Granulės	Sausam apyniavimui	13.3	0.0	14	0
					22	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Whirlfloc Tabletės 1/4	Virimui	10 min.	0.3 g

Pastabos

"Salinsiu" grūdų maiše (muslin bag) / puode. Užkaitinsiu vandenį (~4 litrus) iki kokių +68 C ir įmerkysiu salyklą maišiuke, tada puode taip laikysiu 60 min, bandysiu palaikyti +65-68C temperatūrą, kartais pakaitindamas puodą. Verdu mažam kieky, te IBU nelabai tikras pagal AK skaičiuoklę. Bandau daryt didesnį nei norėtūsi. Sausas apyniavimas. Vyks kokias 3-4 dienas. Nerealiai daug drumzlių (angl. cold break). Įtariu dėl whirlfloc tablečių. Tikiuosi susigulės. Mielės užsikūrė per 24 val (jau burbuliavo), po 48 val ten fermentry te sūkuriai darėsi, tokio judėjimo nesu matęs (<https://streamable.com/6l9rc>).