

# #3 Čekas Miunhene

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Miuncheno Dunkel  
Aludaris: Awtas  
Receptas sukurtas: 2019-02-17 15:56:40  
Receptas modifikuotas: 2019-03-07 01:59:31

OG: 1.056  
FG: 1.014  
ABV: 5.5 %  
IBU: 22  
EBC: 22  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Briess Munich Liquid Malt Extract (LME)  
Pilsen Malt (Avangard)  
Munich Dark (Avangard)  
Caramel Munich I (Weyermann)

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 20.0         | 1.500        | 62.2       |
| 1.0          | 0.630        | 26.1       |
| 28.0         | 0.140        | 5.8        |
| 92.8         | 0.140        | 5.8        |
|              | <u>2.410</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Azacca  
Saaz (CZ)

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Sausam apyniavimui

### AA (%)

12.0  
2.8

### IBU

21.9  
0.0

### Kiekis (g)

8  
14  
22

### Laikas

60  
60

## Priedai

### Pavadinimas

Whirlfloc Tabletės 1/2  
cukrus

### Paskirtis

Virimui  
Buteliuose

### Laikas

10 min.  
-

### Kiekis

0.5 g  
55.0 g

## Pastabos

Salinsiu maišiuke. Bandysiu palaikyt 62-65C kokia 45-60 min, kol krakmolo nebeliks (tikrinsiu su jodu).

Sausas apyniavimas 4 dienos prieš išpilstant.

Fermentuot 3 savaites bandysiu, gal mielių skonis ne taip jausis.

Fermentuojant mieles sunkiai kuresi. Burbulatorius tylejo 48 val ir nesimate jokio judesio fermentery. Paskui uzsikure, bet nebuvo tokios aktyvios, kaip pries tai virtame aluje.