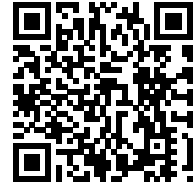


#3 Čekas Miunhene

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: 1.011
ABV: 5.9 %
IBU: 22
EBC: 22
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Briess Munich Liquid Malt Extract (LME)	20.0	1.500	62.2
Pilsen Malt (Avangard)	1.0	0.630	26.1
Munich Dark (Avangard)	28.0	0.140	5.8
Caramel Munich I (Weyermann)	92.8	0.140	5.8
		<hr/>	
		2.410	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Azacca	Granulės	Virimui (kartumui)	12.0	21.9	8	60
Saaz (CZ)	Granulės	Sausam apyniavimui	2.8	0.0	14	60
					<hr/>	
					22	

Mielės

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

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Whirlfloc Tabletės 1/2	Virimui	10 min.	0.5 g
cukrus	Buteliuose	-	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.