Hammerschlagen (BBC 2019)

Kiekis:	30 litrų
Efektyvumas:	65 %
Stilius:	Märzen
Aludaris:	domaso
Receptas sukurtas:	2019-04-18 17:46:16
Receptas modifikuotas:	2019-07-18 19:39:49

OG:	1.058
FG:	1.010
ABV:	6.3 %
IBU:	23
EBC:	17
IBU/OG:	0.40 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)

2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.300	60.9
BEST Vienna salyklas	9.0	2.000	23.0
BEST Munich salyklas	15.5	0.700	8.0
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.400	4.6
BEST Caramel Munich II salyklas	123.4	0.300	3.4
		8.700	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Fox	Granulės	Virimui (kartumui)	7.0	14.4	25	60
Styrian Kolibri	Granulės	Aromatui (virimui)	6.0	8.6	35	15
					60	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70 (mielių pyragas, II-as naudojimas)	12.0

Pastabos

Alus "Best Brew Challenge 2019" konkursui.

"Festbier" stiliaus AK nėra, tai pasirinkau tiesiog "Oktoberfest" kad būtų arčiau temos.

Tikrieji "Festbier" parametrai:
OG: 1.054 - 1.057
FG: 1.010 - 1.012
ABV: 5.8% - 6.3%
IBU: 18-25
EBC: 8-14

Salinimas:
Salyklą užpilti 17.2l, 57'C vandeniu, mentalas turi būti 50'C, laikyti 30 min.;
Užpilti dar 7.1l, 100'C vandens, mentalas turi būti 62'C, laikyti 30 min.;
Užpilti dar 8.3l, 100'C vandens, mentalas turi būti 70'C, laikyti 30 min.
Tekinti 80'C vandeniu.

Virti 90 min.

Fermentuoti 10-12'C temperatūroje. Po 4-6 dienų, atenuacijai pasiekus 50% (1.024), pakelti temperatūrą iki 18-20'C ir padaryti Diacetyl-rest 3-4 dienas. Įsitikinus, kad FG stabilizavosi, atvėsinti iki 0-4'C ir laikyti kol alus nuskaidrės (3-5 dienas).
Nupilti nuo nuosėdų ir išpilstyti į butelius (gazuoti iki 2.5 volumes). Pastatyti butelius 20-23'C patalpoje 2-3 savaitėms, kad užsigazuotų.
Tada padėti į šaldytuvą kad toliau lageriuotųsi ir skaidrėtų.

Faktinis mentalo pH (matuota 30 min. nuo salinimo pradžios): 5.36