

# Pusiau keptinis: elis vs lageris

Kiekis: 50 litrų  
Efektyvumas: 90 %  
Stilius: Altbier ☐☐  
Aludaris: tikka1122  
Receptas sukurtas: 2021-03-23 17:09:01  
Receptas modifikuotas: 2021-04-21 20:50:03

OG: 1.054  
FG: 1.012  
ABV: 5.5 %  
IBU: 41  
EBC: 24  
IBU/OG: 0.76 (ryškus apynių skonis)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Miežinis salyklas čekiškas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
25.0	10.000	100.0
	<u>10.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Target

### Forma

Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

12.4

### IBU

41.4

### Kiekis (g)

75

### Laikas

60

75

## Mielės

### Pavadinimas

wpl 830

Wlp036 Dusseldorf Alt

### Kiekis (g)

200.0

30.0

## Pastabos

Pusė salyklo išsalinta 2 val 64C, iškepta duona 180C-2val, kita pusė įprastai salinta 50C-20min, 68C-1 val, įdėta duona, pakelta iki 78C-tekkinimas. Virimas-90min

1 fermenteris 10C -lageris.

2 18C -elis