

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)



2026-04-18

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-tekimas. Virimas-90min

1 fermenteris 10C -lageris.

2 18C -elis