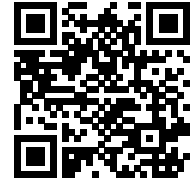


Šnekorių

Kiekis: 30 litrų
Efektyvumas: 72 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2022-11-19 14:34:58
Receptas modifikuotas: 2022-11-19 20:22:27

OG: 1.068
FG: 1.018
ABV: 6.5 %
IBU: 7
EBC: 12
IBU/OG: 0.10 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2022-11-27

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Czech Munich
Konditerinis cukrus (baltas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.5	8.000	88.9
0.0	1.000	11.1
	<u>9.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Mandarina
Naminiai apyniai
Hallertau Blanc

Forma

-
Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

7.6
5.0
10.5

IBU

3.0
3.7
0.0

Kiekis (g)

10
57
0
67

Laikas

20
5
0

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safbrew T-58 IV karta

Kiekis (g)

150.0

Pastabos

72 virimui, Šnekorių Elis T-58 5

7 valandos.

Virta 2022-11-19
Pilstyta 2022-XX-XX

Pradinis vandens kiekis 22 l
Antroko tekinimas 18 l (su 75C, gavosi 67C kibire)
Salinta 66 (pilta į 71), pabaiga su 63. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Filtruota lėtai.

OG xxx prieš virimą. Pirmokas 19 brix, antrokas 8 brix.

Virta 25 min. Stipriai, dangtis truputį atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 16,5 BRIX

Galutinis FG xx BRIX
pH po virimo 6,
pH xxxx po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 C iškart dedant į 16 C aplinką, fermentacija 7 d., antrinė dar savaitę.

Pilstymas į butelius ir gazavimas nubrauktas šaukšteliis cukraus (3-4 gr/l).

Mielės 0 E

Salyklas 6,72 E (0,84 E - 1 kg)

Apyniai 0,2 E:

-----Hallertau Blanc - 0 g - 0 E (80 E - 5kg, 1,6 ct gramas)

-----Mandarina 10 g - 0,2 E (19E - 1kg mandarina, 1,9 ct gramas)

naminiai 0 E - 57g

Cukrus 1 kg - 1,2 E