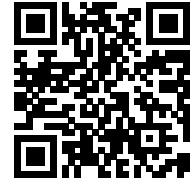


# Kanopa

Kiekis: 16 litrų  
Efektyvumas: 62 %  
Stilius: Doppelbock  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2023-02-27 15:41:51  
Receptas modifikuotas: 2023-03-06 11:03:10

OG: 1.083  
FG: 1.018  
ABV: 8.5 %  
IBU: 24  
EBC: 45  
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-09

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Munich salyklas	15.5	4.500	64.3
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.500	21.4
BEST Caramel Munich I salyklas	91.7	0.970	13.9
BEST Röstmalz eXtra	1312.0	0.030	0.4
		<u>7.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	Virimui (kartumui)	13.0	16.7	12	60
Hallertauer Tradition	-	Virimui (kartumui)	5.8	7.2	<u>15</u>	30
					27	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager	20.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	3.0 g
Lallemand Servomyces	Virimui	10 min.	0.2 g

## Pastabos

Pagal <https://www.homebrewersassociation.org/homebrew-recipe/seans-bock-doppelbock/>

- Vandens 19 litrų
- 68 °C – 60 min
- Išpilti 10 litrų misos
- Papildyti 4 litrais 80 °C vandens ir cirkuliuoti 15 min
- Iškelti ir perlieti dar 3 litrais 80 °C vandens
- 100 °C – 90 min
  - 60 min – Magnum
  - 30 min – Hallertauer
  - 15 min – kerpena
  - 10 min – maistas mielėms

Fermentacija prie +10 °C