

Šionbrūnas

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Vienos lageris
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2023-11-13 15:40:52
Receptas modifikuotas: 2024-04-25 17:02:38

OG: 1.055
FG: 1.009
ABV: 6.0 %
IBU: 29
EBC: 25
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.000	45.1
Vienos salyklas	7.0	2.000	30.1
BEST Munich Dark salyklas	28.0	1.250	18.8
Melanoidinas	70.7	0.200	3.0
BEST Caramel Amber salyklas	71.1	0.150	2.3
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	803.6	0.050	0.8
		6.650	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (German)	-	Virimui (kartumui)	4.6	21.1	50	60
Saaz (Czech)	-	Aromatui (virimui)	2.2	7.7	50	30
					100	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70	24.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	3.0 g

Pastabos

23 litrai vandens
Salinimas 63°C 60 min
Tekinimas 78°C 45 min
5+5 litrai tekimui

90 min virimas
60 min H1
30 min H2
15 min H3 ir kerpena

Fermentacija: 14°C, finišas parai +20°C