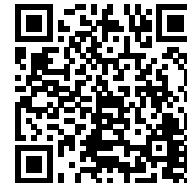


Reino Aušra (Kölsch)

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kölsch
Aludaris: Mukas
Receptas sukurtas: 2024-02-21 14:52:00
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.060
FG: 1.015
ABV: 5.9 %
IBU: 21
EBC: 9
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-23

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------|--------------|-------------|------------|
| BEST Heidelberg salyklas | 2.9 | 3.800 | 69.1 |
| BEST Kvietinis salyklas | 4.8 | 0.800 | 14.5 |
| BEST Vienna salyklas | 9.0 | 0.800 | 14.5 |
| BEST Rūgštinis salyklas | 5.5 | 0.100 | 1.8 |
| | | 5.500 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Spalt Select (DE) | - | - | 4.5 | 19.0 | 40 | 60 |
| Hallertau Mittelfruh | - | - | 3.5 | 1.5 | 20 | 5 |
| | | | | | 60 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---------------------|------------|
| LalBrew® Nottingham | 11.0 |

Pastabos

Rekomenduojama fermentacijos temperatūra 14-17 C. Neturint fermentacijos kontrolės, fermentaciją galima atlikti ir kambario temperatūroje. Taip pat rekomenduojama (bet nebūtina) po supilstymo į butelius ar statines brandinti alų 0-4 C temperatūroje bent 5 savaites.