

# Šampano mielių alus

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2025-10-03 06:58:40  
Receptas modifikuotas: 2025-10-16 08:39:05

OG: 1.055  
FG: 1.021  
ABV: 4.5 %  
IBU: 9  
EBC: 40  
IBU/OG: 0.16 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Miuncheno salyklas

### Spalva (EBC)

40.0

### Kiekis (kg)

5.500

### Kiekis (%)

100.0

5.500

## Apyniai

### Pavadinimas

Cascade (US)

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

7.1

### IBU

7.8

### Kiekis (g)

15

### Laikas

20

Cascade (US)

Granulės

Aromatui (virimui)

7.1

1.1

30

1

45

## Mielės

### Pavadinimas

EC-1118 (šampano mielės)

### Kiekis (g)

5.0

## Pastabos

93 virimui, **elis Šampano (šampano mielių testas)**

6 valandos.

Virta 2025-10-04

Pilstyta 2025-10-15

Pradinis vandens kiekis 15 l, 50 min mashing.

Antroko tekinimas 13 l, 75C

Salinta 68 (pilta į 75), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 50 min.

Filtruota lėtai.

OG xxxx prieš virimą.

Virta 20 min. Stipriai su Vulkanu, dangtis truputį atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 13.5 BRIX

Galutinis FG 5 BRIX

pH po virimo xxxxx,

pH xxxx po fermentacijos pilstant.

Startas su 15 C iškart dedant į +20 C aplinką, fermentacija 7 d. be judinimo, 6 d. antrinė prie +15.  
Pilstoma į butelius.

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

Mielės 2 E

Salyklas 6,16 E (1,12 E - 1 kg)

Apyniai 0,018 \* 45 --- 0,81 E:

Styrian Aurora 90 g - 1,62 E (18 E - 1kg, 0,018 Eur gramas )