

# Der zweite Schmetterling

Kiekis: 20 litrų

Efektyvumas: 70 %

Stilius: Altbier

Aludaris: audryla

Receptas sukurtas: 2012-12-03 11:36:21

Receptas modifikuotas: 2013-02-04 19:20:49

OG: 1.054

FG: 1.014

ABV: 5.3 %

IBU: 33

EBC: 28

IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2025-04-26

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas         | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---------------------|--------------|-------------|------------|
| Vokiškas „Munchner“ | 25.0         | 5.000       | 100.0      |
|                     |              | 5.000       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas           | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Spalt Select (German) | -     | -         | 5.0    | 25.5 | 50         | 45     |
| Spalt Select (German) | -     | -         | 5.0    | 5.5  | 20         | 15     |
| Spalt Select (German) | -     | -         | 5.0    | 2.2  | 20         | 5      |
|                       |       |           |        |      | 90         |        |

## Mielės

| Pavadinimas                  | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Nottingham | 12.0       |

## Pastabos

Salinimas:  
50-53C - 10min  
65-68C - 60 min  
72-75C - 20 min  
Užkelt iki 78C perkelt į tekinimo indą.Tekint 78C vandeniu  
Virti 60 minučių.

5gr airiškos kerpenos - 15 min

2013.02.04 - Taisytas receptas: patikslintas salyklas