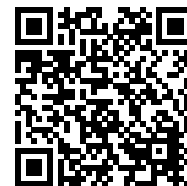


# Der zweite Schmetterling

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)



2022-11-29

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Vokiškas „Munchner“

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
25.0	5.000	100.0
	<u>5.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Spalt Select (German)  
Spalt Select (German)  
Spalt Select (German)

Forma -  
Paskirtis -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.0	25.5	50	45
5.0	5.5	20	15
5.0	2.2	<u>20</u>	5
		90	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

### Salinimas:

50-53C - 10min  
65-68C - 60 min  
72-75C - 20 min

Užkelt iki 78C perkelt į tekimo indą. Tekint 78C vandeniu  
Virti 60 minučių.

5gr airiškos kerpenos - 15 min

2013.02.04 - Taisytas receptas: patikslintas salyklas