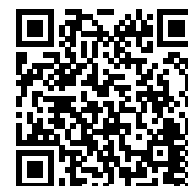


Der zweite Schmetterling

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Diuseldorfo 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)



2020-09-26

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Vokiškas „Munchner“

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
25.0	5.000	100.0
	5.000	

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	20	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 vandeniui

Virti 60 minučių.

5gr airiškos kerpenos - 15 min

2013.02.04 - Taisytas receptas: patikslintas salyklas