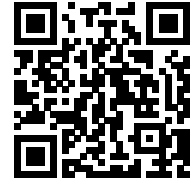


dunkelis

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 86 %
Stilius: Miuncheno Dunkel
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2013-02-24 12:28:39
Receptas modifikuotas: 2013-03-18 20:45:51

OG: 1.052
FG: 1.016
ABV: 4.8 %
IBU: 21
EBC: 53
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	2.900	90.6
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.150	4.7
CaraCrystal	120.1	0.150	4.7
		<u>3.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	9.0	21.2	<u>15</u>	75
					15	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
MauriBrew Lager 497 antros gen.	100.0

Pastabos

RO/krano 50/50 +1.9g NaHCO₃ +1g CaCl₂/10L

Ca 67
Mg 20
SO₄ 52
Na 87
Cl 82
HCO₃ 332
RA (CaCO₃) 212

10L 53C > 50C 7min
keliam ant ugnies iki 64C
64C 25min keliam ant ugnies iki 72C
72C 30min
keliam iki 78
nutekinam pirmoką, pradedam jį virti
nutekinam antroką, pakartojam

salyklas iš ūkininkų turgaus, labai neskaidrėja mentalas ties 50C ir 63C, dėl to 63C pauzę pailginau nuo 15 iki 25min