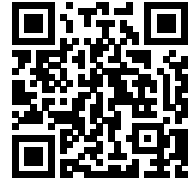


# dunkelis

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)



2026-04-18

## 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 NaHCO<sub>3</sub> +1g CaCl<sub>2</sub>/10L

Ca 67  
Mg 20  
SO<sub>4</sub> 52  
Na 87  
Cl 82  
HCO<sub>3</sub> 332  
RA (CaCO<sub>3</sub>) 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