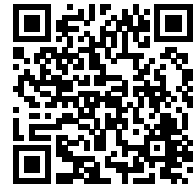


Tryliktos dienos čekiškas ladžeris

Kiekis: 30 litrų
Efektyvumas: 71 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: g12
Receptas sukurtas: 2011-05-28 11:17:19
Receptas modifikuotas: 2011-08-02 11:55:55

OG: 1.041
FG: 1.003
ABV: 4.9 %
IBU: 21
EBC: 34
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--|--------------|--------------|------------|
| Bazinis slykklas | 4.0 | 4.950 | 86.1 |
| Karamelinis | 230.2 | 0.750 | 13.0 |
| Skrudintas miežių slykklas 'Chocolate' | 1200.9 | 0.050 | 0.9 |
| | | <u>5.750</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Magnum | - | - | 14.9 | 19.1 | 15 | 65 |
| Magnum | - | - | 14.9 | 2.3 | 5 | 10 |
| Magnum | - | - | 13.0 | 0.0 | <u>6</u> | 0 |
| | | | | | 26 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-----------------------|------------|
| Mėgiamos iš šaldytuvo | 12.0 |

Pastabos

Batch Notes:
Strike for 35C, rest 20'.
slowly (20') heat 1/3 to 65C, rest up to 25'.
slowly bring to boil, boil up to 25'.
Add back, T=52C, rest 5'.
slowly heat 1/3 to boiling, boil up to 25'.
Add back, T=65C, rest up to 50'.
slowly heat 1/3 to boiling, boil 5'.
Add back for mashout (77C).