

Gregorius

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Diuseldorfo Altbier
Aludaris: Tomas Žeimys
Receptas sukurtas: 2013-04-15 14:06:42
Receptas modifikuotas: 2014-03-16 10:11:08

OG: 1.049
FG: 1.012
ABV: 4.8 %
IBU: 38
EBC: 35
IBU/OG: 0.77 (ryškus apynių skonis)



2020-09-27

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Munich Dark salyklas
BEST Pilsen salyklas
BEST Caramel Light salyklas
Skrudintas kviečių salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
25.0	2.000	39.2
4.0	1.500	29.4
30.0	1.500	29.4
900.7	0.100	2.0
	<u>5.100</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz Spurgai Virimui (kartumui)
Saaz Spurgai Virimui (kartumui)
Saaz Spurgai Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.0	21.2	50	60
4.0	16.3	50	30
4.0	0.0	<u>50</u>	0
		150	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)
13.0

Pastabos

67C -> 90 min.
78C -> Tekinimas

Pirminė fermentacija: 7 dienos
Antrinė fermentacija: 7 dienos
Išpilstytas alus laikomas 5 dienas šiltai, vėliau tris savaites lageriuojamas.