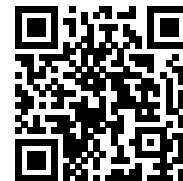


Septyni

Kiekis: 40 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Saldus stautas
Aludaris: pofke
Receptas sukurtas: 2013-04-17 22:51:14
Receptas modifikuotas: 2013-04-21 20:54:56

OG: 1.052
FG: 1.014
ABV: 5.0 %
IBU: 29
EBC: 64
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2024-11-07

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Miuncheno salyklas	15.0	5.000	50.0
Pilsnerio salyklas	3.0	3.800	38.0
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.500	5.0
Naminis biskvitinis salyklas	75.1	0.250	2.5
Skrudintas 5 dribsnių mišinys	30.0	0.250	2.5
Alutekso karamelinis salyklas	230.2	0.100	1.0
Lengvai parūkytas pilsnerio salyklas	15.0	0.100	1.0
		<u>10.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	13.0	29.4	40	60
Šalto salinimo misa	-	-	0.0	0.0	<u>5000</u>	20
					5040	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	22.0

Pastabos

Visi salyklai ir grūdai, išskyrus Miuncheno ir pilsnerio salyklus, iš vakaro užpilami 5 l kambario temperatūros virinto vandens ir paliekami ~12-16h.

Miuncheno+pilsnerio salinama paprastai. Nutekinta misa užverdama. Iki virimo pabaigos likus 20 min. supilama šalto salinimo misa.