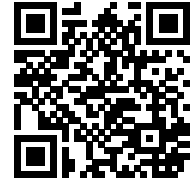


Pingus

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2013-04-25 21:12:29
Receptas modifikuotas: 2013-05-25 10:44:21

OG: 1.054
FG: 1.016
ABV: 5.0 %
IBU: 26
EBC: 12
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas | 3.0 | 2.500 | 54.1 |
| Miuncheno salyklas | 15.0 | 2.000 | 43.3 |
| Rūgštusis salyklas „Sauermalz“ | 6.0 | 0.120 | 2.6 |
| | | <u>4.620</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Saaz (Czech) (į pirmą misos lašą) | - | - | 3.4 | 18.9 | 50 | 60 |
| Saaz (Czech) | - | - | 3.4 | 5.6 | 30 | 15 |
| Saaz (Czech) | - | - | 3.4 | 1.5 | <u>20</u> | 5 |
| | | | | | 100 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Windsor | 12.0 |

Pastabos

Salinimas:
55-50C - 10 min +2gr CaCl2 +1gr MgSO4/10L
70-68C - 60 min

Tekinimas:
76C+ 2gr CaCl2/10L

5gr Airiškos kerpenos - 15 min