

# 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 slyklo skonis subalansuotas)



2020-09-27

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis slykklas	3.0	2.500	54.1
Miuncheno slykklas	15.0	2.000	43.3
Rūgštusis slykklas „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 CaCl<sub>2</sub> +1gr MgSO<sub>4</sub>/10L  
70-68C - 60 min

### Tekinimas:

76C+ 2gr CaCl<sub>2</sub>/10L

5gr Airiškos kerpenos - 15 min