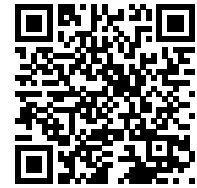


Dvylika brolių #43

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Schwarzbier
Aludaris: Pikas
Receptas sukurtas: 2013-04-28 20:56:25
Receptas modifikuotas: 2013-05-22 21:42:39

OG: 1.050
FG: 1.010
ABV: 5.3 %
IBU: 19
EBC: 38
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
Caramelinis (Maltosa)
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.000	87.9
230.2	0.450	9.9
800.6	0.100	2.2
	<u>4.550</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Perle (German) (First wort hop)

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

5.5

IBU

19.0

Kiekis (g)

30

30

Laikas

60

Mielės

Pavadinimas

Wyeast Bavarian Lager 2206

Kiekis (g)

1.0

Pastabos

Salinimas:

- 1) užpylimas. 75 min prie 65 C. (17 l vandens 75C)
- 2) mash-out. 9 l skysta dekokcija 10 min.