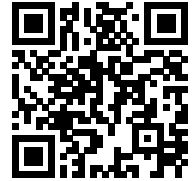


# Vacio

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Doppelbock  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2013-05-08 12:01:04  
Receptas modifikuotas: 2013-05-21 22:38:45

OG: 1.074  
FG: 1.018  
ABV: 7.2 %  
IBU: 37  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Salyklas *	3.0	3.000	60.9
Iš ūkininkų turgaus	3.0	1.000	20.3
CaraHell	25.0	0.500	10.1
Salyklas*	3.0	0.270	5.5
Salyklas*	3.0	0.160	3.2
Riekė juodos duonos	3.0	0.000	0.0
Dvi riekės batono	3.0	0.000	0.0
		<u>4.930</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (Czech)	-	-	2.6	3.2	10	60
Magnum	-	-	9.0	33.6	<u>30</u>	60
					40	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
urquell, pastovėjusios, truputį papuvusios	12.0

## Pastabos

RO/krano - 80/20. +1gCaSO4 +0.5gCaCl2 /10L  
2L/kg  
10L 45C > 40C 10min.  
keliam ant ugnies iki 68C (dugnas truputį pasvilo)  
salinta kubile  
nutekinti pirmoką, pradėti jį virti, pakartoti  
Ca 53  
Mg 8  
SO4 77  
Na 12  
Cl 38  
HCO3 78  
RA 21

\* salyklai rasti namie be užrašų. gali būt pils, munchen..

mielės į šiltą misą, rūry 14c, neabejotinai perkais