

Tybyras

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2013-05-10 09:16:03
Receptas modifikuotas: 2013-06-11 22:25:30

OG: 1.054
FG: 1.014
ABV: 5.3 %
IBU: 25
EBC: 33
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2024-10-05

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas | 3.0 | 3.000 | 57.7 |
| Miuncheno salyklas | 15.0 | 2.000 | 38.5 |
| Rūgštusis salyklas „Sauermalz“ | 6.0 | 0.100 | 1.9 |
| Lapsang Souchong | 1200.9 | 0.100 | 1.9 |
| | | <u>5.200</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Nugget | - | - | 10.0 | 20.4 | 20 | 45 |
| Nugget | - | - | 10.0 | 4.4 | 20 | 5 |
| Lapsang Souchong | - | - | 1.0 | 0.0 | <u>100</u> | 0 |
| | | | | | 140 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|------------------|------------|
| Safale US-05(56) | 12.0 |

Pastabos

Salinimas:
55-50C - 10 min +2gr CaCl₂+2gr CaSO₄/10L
68-65C - 60 min

Tekinimas:
76C

5gr Airiškos kerpenos - 15 min

Lapsang Souchong: http://en.wikipedia.org/wiki/Lapsang_souchong