

Rūgučiui ir Rungiui

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2013-05-25 23:10:33
Receptas modifikuotas: 2013-09-07 08:36:22

OG: 1.057
FG: 1.013
ABV: 5.8 %
IBU: 28
EBC: 18
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	3.500	68.0
Miuncheno salyklas	15.0	0.800	15.5
Penkių grūdų košė*	15.0	0.500	9.7
CaraCrystal	120.1	0.250	4.9
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.100	1.9
		<hr/> 5.150	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)	15.0	23.6	15	45
Hersbrucker (German)	Spurgai	Virimui (kartumui)	4.0	3.4	15	15
Hersbrucker (German)	Spurgai	-	4.0	1.4	15	5
Hersbrucker (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)	4.0	0.0	20	0
					<hr/> 65	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Pastabos

Salinimas:
53-50C - +3gr CaCl₂ + 2gr CaSO₄/10L iš kart pradėt kaitint/kelt temperatūrą iki 68-65C
68-65C - 60 min

Tekinimas:
76C + 2gr CaCl₂/10L

5gr Airiškos kerpenos - 15 min

* - žirniai, kviečiai, miežiai, avižos, rugiai.