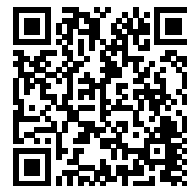


Juodasis serbentas

Kiekis: 10 litrų
Efektyvumas: 68 %
Stilius: Vaisinis alus
Aludaris: mindex
Receptas sukurtas: 2013-07-19 19:48:26
Receptas modifikuotas: 2013-08-11 03:06:02

OG: 1.048
FG: 1.017
ABV: 4.0 %
IBU: 26
EBC: 63
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vokiškas Munchner	25.0	2.000	66.7
Juodieji serbentai	220.2	0.600	20.0
CaraCrystal	120.1	0.200	6.7
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.120	4.0
Ryžių dribsniai	2.0	0.080	2.7
		<hr/> 3.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (U.S.)	Spurgai	Virimui (kartumui)	4.0	4.7	5	60
Nelson Sauvin (New Zealand)	Spurgai	Virimui (kartumui)	13.0	15.3	5	60
Saaz (U.S.)	Spurgai	Pirmam misos apyniavimui	4.0	4.0	5	30
Hersbrucker (German)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.0	2.0	5	10
Hersbrucker (German)	Granulės	Sausam apyniavimui	4.0	0.0	5	0
Hersbrucker (German)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.0	0.0	5	0
					<hr/> 30	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safbrew S-33	6.0

Pastabos

5 g airiškos kerpenos (15 min. virimo)

Dribsniai 100C - 20min

Salykla pilame i 50C - 15min ir vėliau keliame temp. iki 71C

Salinama 69C-64C - 60min

Tekiname su 85-80C

Tekinamas antroka per Nelson Sauvin apynius (tie patys kurie bus daudojami virimui)

Saaz pirmo apyniavimo buvo naudojami ir virimui, todėl viso ne 10 g, o tik 5g

Del didelio kiekio nuosedu teks daryti antrine, pridedan, Hersbrucker 5g aromatui, plus del safbrew s-33 po 7d bus daug plaukiojanciu mieliu