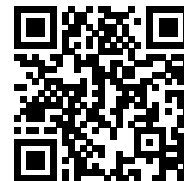


# Ale pils

Kiekis: 17 litrų  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: mindex  
Receptas sukurtas: 2013-09-26 23:13:35  
Receptas modifikuotas: 2013-10-25 20:14:54

OG: 1.042  
FG: 1.004  
ABV: 5.0 %  
IBU: 26  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.63 (ryškus apynių skonis)



2023-06-04

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vokiškas Pilsner	3.0	1.000	28.1
BREWFERM Pils	3.0	0.710	19.9
Cukrus	0.0	0.550	15.4
Kukurūzų kruopos	2.0	0.500	14.0
CaraPils	5.0	0.300	8.4
Vokiškas Munchner	25.0	0.230	6.5
Ryžių dribsniai	1.0	0.180	5.1
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.050	1.4
Kukurūzų dribsniai	2.0	0.040	1.1
		<u>3.560</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfruh	Granulės	Virimui (kartumui)	4.3	26.3	33	90
Saaz (U.S.)	Spurgai	Sausam apyniavimui	3.8	0.0	<u>14</u>	0
					47	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	8.0

## Pastabos

10g - airiškos kerpenos (15min)

Salinimas:  
50C - 20min  
66-62C - 45min  
72-70C - 45min

Tekinimas:  
85-80 C

Fermentuojasi kol dar nepajungtas šildymas prie 17-19 temp.

Bandau pilznerio hibridą, iš kiekvieno pils stiliaus po truputi ir tarp lagerio ir elio temp.

Išvirta 14,5 OG 1052 su 300g cukraus, rezultato norėjosi OG 1046, daryčiau 2 l - 16,5 vandens OG nukrito iki 1040 - per mažai :( tada 100 g cukraus paskui dar 50 ir dar 100 g kur rezultate 300 + 250 g ir vistiek negavau 1046 tik 1042, o dar cukraus dėti nesinorėjo, kame reikalas, kad taip krito ir paskui atgal atstatyti nepavyko ?

Visko tiek daug nes daryta iš likučių :)