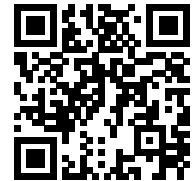


# AV Altas

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Tarptautinis gintarinis lageris  
Aludaris: Pikas  
Receptas sukurtas: 2013-11-20 20:57:49  
Receptas modifikuotas: 2014-01-12 19:05:43

OG: 1.050  
FG: 1.011  
ABV: 5.0 %  
IBU: 34  
EBC: 26  
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Čekiškas bazinis (pilsnerio) (iš Alutekso)	3.0	2.000	43.0
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	21.5
Vienos salyklas	7.0	1.000	21.5
CaraMunich	120.1	0.350	7.5
Melanoidinas	70.1	0.150	3.2
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.100	2.2
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.050	1.1
		<u>4.650</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)	12.9	33.7	<u>25</u>	50
					25	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

Marzen ir Altbier "hibridas". Beveik "no sparge" metodas.  
26L vandens ~57C->54C. (10 min)  
~10L skysta dekokcija (pauzė prie 71C) -> 65C. (45-60 min)  
Vorlauf + tekinant papildyti ~3-5L iki pilno puodo.  
Preboil ~25,5L ~10,5P.  
Kerpena likus 15 min.  
Fermentuoti ~15-16C.