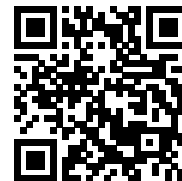


# AV Altas

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)



2024-08-11

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Čekiškas bazinis (pilsnerio) (iš Alutekso)  
Miuncheno salyklas  
Vienos salyklas  
CaraMunich  
Melanoidinas  
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.000	43.0
15.0	1.000	21.5
7.0	1.000	21.5
120.1	0.350	7.5
70.1	0.150	3.2
6.0	0.100	2.2
800.6	0.050	1.1
	<u>4.650</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum

### Forma

Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

12.9

### IBU

33.7

### Kiekis (g)

25

25

### Laikas

50

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

### Kiekis (g)

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.