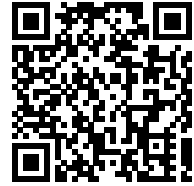


kartusis pils 1

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2013-11-28 19:36:40
Receptas modifikuotas: 2014-01-10 07:54:21

OG: 1.043
FG: 1.012
ABV: 4.1 %
IBU: 123
EBC: 5
IBU/OG: 2.83 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	2.700	100.0
		<u>2.700</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Green Bullet (New Zealand)	-	-	15.0	122.5	50	60
					<u>50</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Lager skystos 3gen (iš antrinės) ~250mlrd	12.0

Pastabos

RO/krano 99/01 +1g CaSO4 /10L

Ca 24
Mg 0
SO4 57
Na 1
Cl 1
HCO3 4
RA -13
pH nematavau, nes tingėjau

6L 57C > 53C 5min
+4L 90C > 63C 45min
tekinam pirmoką
+5L 85C, tekinam, pakartojam

po salinimo temp buvo 62C

pirminė - 7d 10C
antrinė - 2d 20C

pilstant į butelius buvo dieviško skonio, lyg aukščiausiasis būtų užauginęs vokišką apynio spurgą ir iš jos išviręs alų