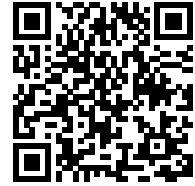


# kartusis pils 1

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)



2024-07-27

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	2.700	100.0
		2.700	

## Apyniai

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

## 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