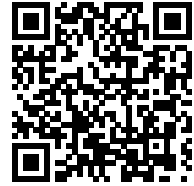


# kartusis pils 1

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)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Bazinis salyklas

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

## Apyniai

**Pavadinimas**  
Green Bullet (New Zealand)

**Forma**  
-

**Paskirtis**  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
15.0	122.5	50	60
		<u>50</u>	

## Mielės

**Pavadinimas**  
Brewferm Lager skystos 3gen (iš antrinės) ~250mlrd

**Kiekis (g)**  
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 pirmą  
+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