

# AV Helles Altbier

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 71 %  
Stilius: Kölsch  
Aludaris: Pikas  
Receptas sukurtas: 2013-12-18 14:49:20  
Receptas modifikuotas: 2013-12-18 14:57:04

OG: 1.044  
FG: 1.007  
ABV: 4.9 %  
IBU: 36  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.81 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Čekiškas bazinis (pilsnerio) (iš Alutekso)  
Vienos salyklas  
CaraMunich  
Miuncheno salyklas  
Melanoidinas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.060	71.2
7.0	0.490	11.4
120.1	0.450	10.5
15.0	0.200	4.7
70.1	0.100	2.3
	<u>4.300</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Hersbrucker (German)

### Forma

Spurgai  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
12.9	35.4	25	50
4.0	0.5	7	3
		<u>32</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

26L vandens ~57C->54C. (10 min)  
~10L skysta dekokcija (pauzė prie 71C) -> 65C. (45-60 min)  
Vorlauf + tekinant dapliti ~3-5L iki pilno puodo.  
Preboil ~25,5L ~10,5P.  
Kerpena likus 15 min.  
Fermentuoti ~15-16C.