

Benedictus II

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 63 %
Stilius: Altbier
Aludaris: Tomas Žeimys
Receptas sukurtas: 2013-12-23 09:27:29
Receptas modifikuotas: 2021-11-13 08:58:39

OG: 1.054
FG: 1.018
ABV: 4.7 %
IBU: 40
EBC: 35
IBU/OG: 0.73 (ryškus apynių skonis)



2025-06-11

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Munich Dark salyklas
BEST Pilsen salyklas
BEST Kvietinis salyklas
Special B

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
25.0	3.000	51.3
4.0	2.000	34.2
4.0	0.600	10.3
400.9	0.250	4.3
	5.850	

Apyniai

Pavadinimas

Spalt Select
Spalt Select
Spalt Select
Spalt Select

Forma

Spurgai
Spurgai
Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.0	21.2	40	60
5.0	16.3	40	30
5.0	2.1	20	5
5.0	0.0	30	0
		130	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

MASH/STRIKE VOLUME: 22.79 L

SPARGE VOLUME: 8.11 L

TOTAL WATER NEEDED: 30.90 L

PRE-BOIL VOLUME: 24.80 L

POST-BOIL VOLUME: 21.20 L

Salinimas:
52C - 10min
65C - 60 min
75C - 20 min
Užkelti iki 78C, tekinti 78C vandeniu

Fermentacija:
14C