

# 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)



2023-06-04

## 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
	<u>5.850</u>	

## 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 (%)

5.0  
5.0  
5.0  
5.0

### IBU

21.2  
16.3  
2.1  
0.0

### Kiekis (g)

40  
40  
20  
30  
130

### Laikas

60  
30  
5  
0

## 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