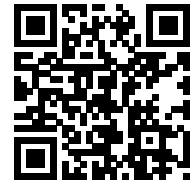


M#8

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Märzen
Aludaris: Gytis
Receptas sukurtas: 2013-12-29 22:12:13
Receptas modifikuotas: 2014-01-29 21:56:53

OG: 1.056
FG: 1.013
ABV: 5.7 %
IBU: 24
EBC: 16
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------|--------------|--------------|------------|
| Tipple Pale Ale | 6.0 | 2.500 | 46.7 |
| Miuncheno salyklas | 22.0 | 1.700 | 31.8 |
| Pilsnerio salyklas | 3.0 | 1.100 | 20.6 |
| CaraCrystal | 120.1 | 0.050 | 0.9 |
| | | <u>5.350</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Perle (German) | - | - | 7.6 | 11.8 | 16 | 60 |
| Spalt Select (German) | - | - | 6.0 | 9.3 | 16 | 60 |
| Spalt Select (German) | - | - | 6.0 | 2.9 | 10 | 15 |
| | | | | | <u>42</u> | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-----------------------|------------|
| Wyeast Bavarian Lager | 224.0 |

Pastabos

Vanduo dirbtuvių, 18+15
pH 5,41;
2,05 gr Ca2SO4, 2,05 gr CaCl2
9gr fr 23% į tekinimo vandenį

51C - 15 min
63C - 15 min
66C - 45 min
76C ->

Ferm.12C