

Mėnulio šešelis

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Lambikas
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2014-02-25 20:27:26
Receptas modifikuotas: 2014-08-13 01:06:13

OG: 1.065
FG: 1.006
ABV: 7.6 %
IBU: 14
EBC: 11
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Čekiškas pilsnerio salyklas
Kviečių dribsniai
CaraPils
Speltos dribsniai
CaraMunich

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.730	57.7
3.0	2.050	31.7
5.0	0.350	5.4
3.0	0.180	2.8
120.1	0.150	2.3
	6.460	

Apyniai

Pavadinimas

Spalt Select (German)

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

2.0

IBU

13.8

Kiekis (g)

70

Laikas

60

70

Mielės

Pavadinimas

WLP665 Flemish Ale Blend

Kiekis (g)

35.0

Pastabos

Turbid Mash - 21.5 ltr.

- Salyklui ir dribsniams su 4.6 ltr 61°C H2O pasiekti 45°C, 15 minučių.
 - Įpilti 2,5 ltr H2O (100°C), keliam iki 59°C, 10 minučių.
 - Nusunkiam:) 1 ltr skysčio, į puodą, keliam iki 88°C, ir laikom.
 - Įpilam 8 ltr H2O (86°C), keliam iki 66°C, 30 minučių.
 - Nupilam 3.8 ltr skysčio, supilam į puodą, šildom iki 88°C, laikom.
 - Įpilam 6.5 ltr H2O (90°C) keliam iki 72°C, 20 minučių.
 - Nutekinam apie 5 ltr (galim povaliai pradėti šildyti), bet papildom karštu krakmologuoju, kad gauti apie 76°C, laikom 20 min.
 - Tekinam su 88°C H2O (apie 18 ltr), kol tankis yra mažiau nei 2°P (1,008). Turim gauti apie 32 ltr misos pre boil.
- 7 ml fosforo r. salinimui, 4.4 ml - tekinimui, 2 g gipso ir 5 CaCl.