

KÖL-1

Kiekis: 40 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kölsch
Aludaris: Regis
Receptas sukurtas: 2014-03-25 13:16:59
Receptas modifikuotas: 2014-05-21 16:42:59

OG: 1.049
FG: 1.011
ABV: 4.9 %
IBU: 33
EBC: 9
IBU/OG: 0.67 (ryškus apynių skonis)



2023-03-29

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
BEST Munich salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	8.000	88.9
15.0	1.000	11.1
	<u>9.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Hersbrucker (German)

Forma

Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

2.8

IBU

32.7

Kiekis (g)

200

200

Laikas

60

Mielės

Pavadinimas

Safale S-33
Safale US-05(56)

Kiekis (g)

12.0

12.0

Pastabos

Vanduo minkštinamas virinant. Užverdamas ir paverdamas 2/3 viso kiekio, vėsinaamas vandeniu iš čiaupo.

Salinimas:

+65C - 60min.

+78C - tekinimas.

Fermentuojama įmanomai vėsiai +15C

Dera mėnesį lageruoti.

Planuojama kaina - 69Lt. (1,73Lt/l)