

runce "draugų tvotalas"

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Klasikinis amerikietiškas pilzneris
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2011-02-13 19:11:33

OG: 1.056
FG: 1.014
ABV: 5.5 %
IBU: 10
EBC: 13
IBU/OG: 0.17 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2020-10-21

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
Miuncheno salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.500	64.3
15.0	2.500	35.7
	<u>7.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (Czech)
Saaz (Czech)
Saaz (Czech)

Forma Paskirtis

- -
- -
- -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
3.7	3.2	10	60
3.7	5.0	20	30
3.7	1.3	<u>20</u>	5
		50	

Mielės

Pavadinimas

Saflager W34/70

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

FG-1,010, ~6,2ABV. alus pravirtas, prabrandintas ir geriamas. įdėja buvo išvirta gan paprastą receptą, kurį būtų galima ragauti su bet kokiais atėjusiais svečiais. taigi alus turi būti šviesus, nekartus, lengvai geriamas, nesilpnas, bet ir nestiprus, o tuo pačiu kitoks nei pirktinis. salyklai parinkti tinkamai. apynius galima keisti į betkokius noble apynius, t.y. tetnanger, mitelfruh ir panašius. iš bėdos galima naudos išvis bet kokius apynius, šitam recepte jie daug įtakos nedaro. tačiau mielės yra labai svarbu, ir geriausia naudoti W34/70. rauginti 9-12C temp apie dvi sav. aš nelageriauvau, tiesiog kambary palaikiau kol užsigazavo. po 2sav. jau skanus. paprastas ir skanus