

Trečias virimas

Kiekis: 9 litrai
Efektyvumas: 100 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: softee
Receptas sukurtas: 2014-04-26 21:52:37
Receptas modifikuotas: 2014-04-26 22:03:26

OG: 1.053
FG: 1.018
ABV: 4.6 %
IBU: 18
EBC: 16
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2023-02-02

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	1.700	100.0
	1.700	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Tradition (German)

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

13.0
6.0

IBU

15.6
2.6

Kiekis (g)

5
5
10

Laikas

60
10

Mielės

Pavadinimas

Safbrew S-04

Kiekis (g)

11.0

Pastabos

Mielės sumaišyti su 100ml atvėsintos iki ~26 laipsnio misos. Gerai užputojus ir pradėjus veikti, supilti į fermentacijai jau paruoštą misą atvėsintą iki ~21 laipsnio.

Pirminė fermentacija trunka 2-3 paros.

Pilstant į butelius, įdėti 5g cukraus vienam litrai alaus. Uždarius palaikyti parą ar dvi kambario temperatūroje.

Brandinti ~3 savaites šaldytuve.