

Kalėdos 2011 - su ekstraktais

Kiekis: 17 litrų
Efektyvumas: 40 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: SavasAlus.lt
Receptas sukurtas: 2011-09-13 15:32:40
Receptas modifikuotas: 2011-09-13 15:35:22

OG: 1.071
FG: 1.023
ABV: 6.3 %
IBU: 20
EBC: 44
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2024-09-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)	15.0	3.400	65.6
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	19.3
CaraCrystal	120.1	0.250	4.8
CaraAmber	60.0	0.250	4.8
Special B	300.2	0.250	4.8
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.030	0.6
		<u>5.180</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (German)	-	-	7.8	20.3	30	30
Hallertau Mittelfruh	-	-	4.2	0.0	100	0
					<u>130</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor	11.0

Pastabos

Po virimo ataušusią misą gerai aeruoti. Mielės prieš sudedant į misą patartina rehidruoti.