

# "Valentino dienos" Kölsch

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kölsch  
Aludaris: Laurynas  
Receptas sukurtas: 2011-02-14 20:13:54

OG: 1.051  
FG: 1.013  
ABV: 5.0 %  
IBU: 30  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2021-05-14

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)  
Kvietinis salyklas (šviesus)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	3.400	96.9
3.0	0.110	3.1
	<u>3.510</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Northern Brewer (German)  
Spalt Select (German)  
Hersbrucker (German)  
Hersbrucker (German)  
Saaz (Czech)

Forma	Paskirtis
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.4	18.7	15	75
6.1	5.2	15	15
3.7	6.3	30	15
3.7	0.0	15	0
2.9	0.0	<u>15</u>	0
		90	

## Mielės

### Pavadinimas

Safale US-05(56)

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

Traiškytą kvietinį salyklą mirkiau 10-tyje litrų vandens, temperatūrai pakilus iki 74 laipsnių išjungiau ir palikau 15 minučių. Tada ekstraktas etc, ir apyniai pagal protokolą ir t.t., pripyliau vandens kad būtų sumoj 18 litrų. Sausam apyniavimui skirtus apynius sudėjau išjungdamas ugnelę. Na ir palikau pabūt kol atšalo viskas, ir prieš berdamas mieles išėmiau apyniokus. Gal ir perlaikiau, velniai žino, na antrą dieną išsigandęs ragavau, tai kartumas atrodo labai korektiškai.

Pamatavau tankį, įpyliau vandens porą litrų, tad sulig 19 litrų riba SG buvo 1,052-1,053.

Vandens neminkštinau, mielės kaip matot irgi eilinės - užtai ir pavadinimas "popsiškas" :) (virta 2011 02 13)