

"Valentino dienos" Kölsch

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kölsch
Aludaris: Laurynas
Receptas sukurtas: 2011-02-14 20:13:54
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

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



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)	15.0	3.400	96.9
Kvietinis slykklas (šviesus)	3.0	0.110	3.1
		<u>3.510</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (German)	-	-	10.4	18.7	15	75
Spalt Select (German)	-	-	6.1	5.2	15	15
Hersbrucker (German)	-	-	3.7	6.3	30	15
Hersbrucker (German)	-	-	3.7	0.0	15	0
Saaz (Czech)	-	-	2.9	0.0	15	0
					<u>90</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	12.0

Pastabos

Traiškytą kvietinį slyklą 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)