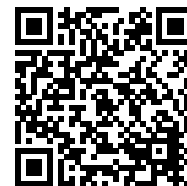


Mėnulio šešėlis II

Kiekis: 32 litrai
Efektyvumas: 84 %
Stilius: Vaisinis lambikas
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2015-12-01 00:44:07
Receptas modifikuotas: 2018-01-04 21:18:50

OG: 1.047
FG: 1.005
ABV: 5.5 %
IBU: 9
EBC: 6
IBU/OG: 0.20 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas	3.0	3.400	56.1
Speltos dribsniai	3.0	2.380	39.3
CaraGold	10.0	0.180	3.0
BEST Kvietinis tamsus salyklas	18.0	0.100	1.7
		<u>6.060</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
West`o vietiniai gerieji	Spurgai	Virimui (kartumui)	1.5	9.2	<u>83</u>	60
					83	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
WLP653 Brett Lambicus	35.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Avietės	Antrinei fermentacijai	3 mėn.	3.0 kg
Šeivamedis	Antrinei fermentacijai	3 mėn.	3.0 kg
Mėlynės	Antrinei fermentacijai	3 mėn.	2.0 kg

Pastabos

Turbid Mash - 21.5 ltr.

- Salyklui ir dribsniams su 5 ltr 53°C vandens pasiekti 41°C, 20 minučių.
 - Įpilti 3.6 ltr vandens (100°C), keliant iki 59°C, 10 minučių.
 - Nusunkiam:) 1 ltr skysčio į puodą, keliam iki 88°C ir laikom.
 - Įpilam 9 ltr vandens (86°C), keliam iki 66°C, 30 minučių.
 - Nupilam 3.8 ltr skysčio, supilam į puodą, šildom iki 88°C, laikom.
 - Įpilam 7.5 ltr (90°C) keliam iki 72°C, 20 minučių.
 - Nutekinam apie 5 ltr (galim povaliai pradėti šildyti), bet papildom karštu krakmolinguoju, kad gauti apie 76°C, laikom 20 min.
 - Tekinam su 88°C vandeniu (apie 22 ltr), kol tankis yra mažiau nei 2°P (1.008). Turim gauti apie 36 ltr misos preboil.
- 7 ml fosforo r. salinimui, 4.4 ml - tekimimui, 2 g gipso ir 5 CaCl.

P.S. Taurei "nuėjo" avietinis, Framboise. Kaip labiau žinomas. Man labai geras šeivamedinis. Labai. Framboise ir "Parodyk, ką gali 2017" neblogai sudalyvavo :)