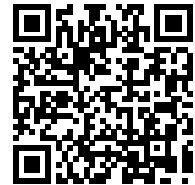


# Senojo vienuolio sapnas

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 76 %  
Stilius: Schwarzbier  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2011-11-12 14:17:25  
Receptas modifikuotas: 2011-11-25 17:19:48

OG: 1.050  
FG: 1.012  
ABV: 4.9 %  
IBU: 28  
EBC: 54  
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis pilsner salyklas	3.0	3.000	58.8
Miuncheno salyklas	15.0	1.500	29.4
CaraCrystal	120.1	0.300	5.9
Skrudintas miežių salyklas 'Black' (čekiškas)	1200.9	0.100	2.0
Skrudintas kviečių salyklas	900.7	0.100	2.0
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.100	2.0
		<u>5.100</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Spalt Select (German)	-	-	5.0	21.7	45	45
Spalt Select (German)	-	-	5.0	5.2	20	15
Spalt Select (German)	-	-	5.0	1.0	10	5
					<u>75</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

Istoriškai Schwarzbier (Juodas alus) vienuolių buvo verdamas kaip elis...  
Seniausias žinomas Schwarzbier (Juodas alus) - Braunschweiger Mumme ("Brunswick Mum") pirmąsyk dokumentuose minimas 1390 metais.

Tik apie 1870-1880 metus Schwarzbier pradėtas virti kaip lageris.

Šiuo receptu pamėginsiu išvirt senąją (viduramžiškąją) Schwarzbier versiją.

Gal tik dėl mielių abejoju, bet nemanau, kad Lietuvoj greit rasčiau Wyest 1007 German Ale, kurios manau čia labiausiai tiktų...

Salinimas:

50-55C - 20 min tik bazinis salyklas

63-65C - 90 min visi salyklai

Užkelti iki 76C ir tekinti 76C vandeniui...

Virti 60 min