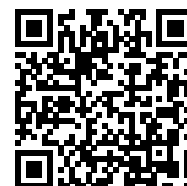


# Senojo vienuolio sapnas

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 76 %  
Stilius: Juodasis alus (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)



2020-10-30

## 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 (Juodasis alus) vienuolių buvo verdamas kaip elis...

Seniausias žinomas Schwarzbier (Juodasis alus) - Braunschweiger Mumme ("Brunswick Mum") pirmąsyk dokumentuose minimas 1390 metais.

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

Šiuo receptu pamėginsiu išvirti senąją (viduramžiškąją) Schwarzbier versiją.

Gal tik dėl mielių abejoju, bet nemanau, kad Lietuvoj greit rasčiau Wyeast 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