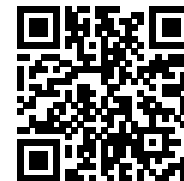


# Čekiškas

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Juodasis alus (Schwarzbier)  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2011-11-15 15:40:26  
Receptas modifikuotas: 2012-01-10 14:03:17

OG: 1.060  
FG: 1.022  
ABV: 5.0 %  
IBU: 58  
EBC: 72  
IBU/OG: 0.96 (dominuoja apynių skonis)



2019-10-21

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Miuncheno salyklas	15.0	3.000	88.2
CaraAmber	60.0	0.200	5.9
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.150	4.4
CaraCrystal	120.1	0.050	1.5
		<u>3.400</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Brewer's Gold (German)	-	-	4.7	44.9	50	60
Brewer's Gold (German)	-	-	4.7	13.4	30	15
Brewer's Gold (German)	-	-	4.7	0.0	20	0
					<u>100</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	6.0

## Pastabos

Salinau ~55-65°C - 90 min.

Viriau naujam nerūdijančio plieno puode.  
Palikau aušti kambary ir beveik po paros vakare įpučiau gyvybės :)

2 l užbėriau "Fermipan" kepimo mielių.

Beje, tai jubiliejinis, 30-tas virimas.