

Čekiškas

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: 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)



2026-04-18

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

Lallemand Danstar Nottingham Kiekis (g)

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.