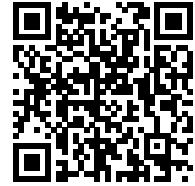


# Švarcenegerio Švarcbieras

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Schwarzbier  
Aludaris: PPJ  
Receptas sukurtas: 2011-12-01 12:07:31  
Receptas modifikuotas: 2011-12-04 13:03:37

OG: 1.049  
FG: 1.012  
ABV: 4.8 %  
IBU: 22  
EBC: 47  
IBU/OG: 0.44 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	2.000	50.0
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	25.0
CaraPils	5.0	0.500	12.5
CaraCrystal	120.1	0.250	6.3
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.250	6.3
		<u>4.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Tettnanger (German)	-	-	4.2	15.5	30	60
Hallertauer Mittelfrüh	-	-	4.2	4.7	15	20
Hallertauer Mittelfrüh	-	-	4.2	1.5	15	5
					<u>60</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	12.0

## Pastabos

Kaip ir [Audryla](#) mėginsiu švarcbyrą virti senobiškai. Iki VAK susirinkimo subręst nespės, bet taikau į sausio gale būsiantį bičiulio, tamsaus lagerio mėgėjo, gimtadienį. Alus skirtas pop publikai, tad tikiuosi nekartaus, lengvo gėrimo. Fermentuosiu prie žemiausios šioms mielėms rekomenduojamos 15 laipsnių temperatūros.