

Mėnulio šešėlis III

Kiekis: 33 litrai
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Vaisinis lambikas
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2016-12-19 16:38:05
Receptas modifikuotas: 2017-12-22 01:15:20

OG: 1.040
FG: 1.004
ABV: 4.8 %
IBU: 9
EBC: 8
IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja savyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Čekiškas pilsnerio savyklas	3.0	3.260	57.7
Kviečiai	3.0	1.950	34.5
CaraPils	5.0	0.310	5.5
CaraMunich	120.8	0.130	2.3
		<u>5.650</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Tettnanger (DE)	Granulės	Virimui (kartumui)	2.1	9.2	<u>50</u>	60
					50	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
WLP653 Brett Lambicus	310.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Geltonžiedės sedulos (Cornus Mas) vaisiai	Antrinei fermentacijai	3 mėn.	8.0 kg

Pastabos

RO, 3/2/2/3/14 - CaSO4/MgSO4/NaCl/CaCl2/CaCO3

5.64/0.19 salinimui/tekinimui

Analitė

113.0 5.9 19.7 66.5 63.3

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=ZPJQFHC>

Turbid Mash - 23.5 ltr.

1. Salyklui su 6 ltr 57°C vandens pasiekti 45°C, 15 minučių.

2. Įpilti 2,5 ltr vandens (100°C), keliam iki 59°C, 10 minučių.

3. Nusunkiam:) 1 ltr skysčio, į puodą, keliam iki 88°C, ir laikom.

4. Įpilam 8 ltr vandens (86°C), keliam iki 66°C, 30 minučių.

5. Nupilam 4 ltr skysčio, supilam į puodą, šildom iki 88°C, laikom.

6. Įpilam 7 ltr vandens (90°C) keliam iki 72°C, 20 minučių.

7. Nutekinam apie 5 ltr (galim povaliai pradėti šildyti), bet papildom karštu krakmolinguoju, kad gauti apie 76°C, laikom 20 min.

8. Tekinam su 88°C vandeniu (apie 18 ltr), kol tankis yra mažiau nei 2°P (1.008). Turim gauti apie 35 ltr misos preboil.

7 ml fosforo r. salinimui, 4.4 ml - tekinimui, 2 g gipso ir 5 CaCl.