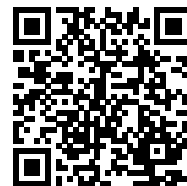


Köstritzer'is

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 72 %
Stilius: Schwarzbier
Aludaris: elis
Receptas sukurtas: 2017-01-22 10:55:57
Receptas modifikuotas: 2017-02-19 23:04:33

OG: 1.048
FG: 1.011
ABV: 4.9 %
IBU: 27
EBC: 57
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.000	60.0
BEST Munich Dark salyklas	28.0	0.600	12.0
BEST Munich salyklas	15.5	0.500	10.0
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	805.4	0.400	8.0
CaraMunich salyklas	120.9	0.300	6.0
CaraPils salyklas	4.5	0.200	4.0
		<u>5.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfruh	Granulės	-	3.5	17.2	40	60
Hallertau Mittelfruh	Granulės	-	3.5	6.6	20	30
Hallertau Mittelfruh	Granulės	-	3.5	3.1	<u>20</u>	10
					80	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager	15.0

Pastabos

50C-30min
64C-30min
1/3 dekokcija 15min.
69C-30min
77C--->out
tekinimas 1,5-2 h
virimas 100min.
fermentacija aukštesnėje nei lageriai.Pradedam 15C-10C---> 2sav. kol pasiekia beveik FG pirminė ne ilgiau,toliau mažinam po laipsnj į dieną kol pasiekiam 3C. Lageriuojam 0 C - 4sav
geras.nekeisčiau nieko