

# Pezalas 2 - visiškas nusipezėjimas

Kiekis: 28 litrai  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Airiškas raudonas elis  
Aludaris: AndriusK  
Receptas sukurtas: 2017-04-22 01:28:48  
Receptas modifikuotas: 2017-05-04 21:44:56

OG: 1.054  
FG: 1.018  
ABV: 4.8 %  
IBU: 14  
EBC: 32  
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Munich salyklas

BEST Caramel Munich II salyklas

Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.5	6.000	94.5
121.0	0.250	3.9
907.0	0.100	1.6
	<u>6.350</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Tettnanger (DE)

Fuggle (UK)

Cascade (US)

### Forma

-

-

-

### Paskirtis

-

-

-

### AA (%)

3.3

4.5

5.8

### IBU

10.5

1.9

1.7

### Kiekis (g)

40

15

10

65

### Laikas

60

10

10

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 III karta

### Kiekis (g)

180.0

## Priedai

### Pavadinimas

apelsino skiltelė

Apelsinų žievelė

### Paskirtis

Virimui

Virimui

### Laikas

15 min.

15 min.

### Kiekis

70.0 g

20.0 g

## Pastabos

55C - 15min

64C-45 min

72C-20min

78C-10min

3 aplesno skiltelės ir apie 25% apelsino žievelės - 15min virimo + fermentacija.

Na glavnih raliah - solod, chmel, voda i drozdi, a tak ze - apelsin