

#64 Faunus v2

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 68 %
Stilius: Doppelbock
Aludaris: Mikas
Receptas sukurtas: 2017-11-20 20:19:47
Receptas modifikuotas: 2017-12-19 20:44:41

OG: 1.087
FG: 1.018
ABV: 9.0 %
IBU: 25
EBC: 51
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Munich salyklas	15.0	2.800	61.0
BEST Munich Dark salyklas	25.0	1.000	21.8
BEST Pilsen salyklas	4.0	0.500	10.9
BEST Caramel Munich II salyklas	120.6	0.200	4.4
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	813.0	0.090	2.0
		<u>4.590</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Tradition	-	-	7.0	21.1	20	60
Tradition	-	-	7.0	3.8	10	10
					<u>30</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager W34/70	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Žemuoginė avietė	Antrinei fermentacijai	7 d.	550.0 g

Pastabos

Vanduo: 20L (16/4) salinimą: 1g. CaCl
Ca Mg Na Cl SO4 HCO
81.6 17.0 10.0 61.1 26.0 258.000
Salinimas: 52C - 10min
66C - 60min, 1/3 dekokcija
78C - 10min

BG: 19.4brix (1.080)

Fermentacija: pirminė: 12C - 16d., antrinė: 4C - 8 d.

Pastaba: po fermentacijos alus padalintas į dvi dalis po 5l. Viena dalis palikta be nieko. Kita dalis su žemuoginėmis avietėmis (550g. šaldytų uogų pakeitintos 70C -10min.)