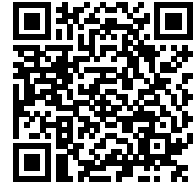


# Schwarzbieräs

Kiekis: 28 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2018-04-16 17:25:00  
Receptas modifikuotas: 2018-05-11 19:46:10

OG: 1.050  
FG: 1.017  
ABV: 4.3 %  
IBU: 23  
EBC: 53  
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas       | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|-------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas  | 3.0          | 7.000        | 95.9       |
| Degintas salyklas | 1414.3       | 0.300        | 4.1        |
|                   |              | <u>7.300</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas | Forma   | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|---------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Motueka     | Spurgai | Virimui (kartumui) | 7.0    | 5.2  | 15         | 20     |
| Apollo      | Spurgai | Virimui (kartumui) | 19.0   | 13.2 | 17         | 15     |
| Willamette  | Spurgai | Aromatui (virimui) | 5.4    | 4.9  | <u>55</u>  | 5      |
|             |         |                    |        |      | 87         |        |

## Mielės

| Pavadinimas                                | Kiekis (g) |
|--|------------|
| Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager 2 karta | 100.0      |

## Pastabos

### 28 virimui, **Schwarzbieräs**

Nedehuskintas tamsus lageras, didesnių kiekių kalibravimui (pereinu prie 33 l filtro)  
Galima sakyti truko 7,5 valandas vietoje 6, lėčiau tekinta, ilgiau trunka didesnį kiekį užvirti ir šaldyti.

Virta 2018-04-20  
Pilstyta 2018-05-11

Pradinis vandens kiekis 20 l  
Antroko tekinimas 20 l  
Salinta 72 (pilta į 80), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai

Virta 75 min. Nelabai stipriai, dangtis smarkiai atidengtas.

Pradinis OG 12.4 BRIX (prieš virimą 10,5)  
Galutinis FG 4.3 BRIX  
pH prieš virimą 6,48  
pH po virimo 6,61  
pH 5.17 po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 C iškart dedant į 10 C aplinką, fermentacija prie 10-12 C, dvi savaites, savaitę antrinė perpylus į tokį pat kibirą.  
Pilstoma į butelius vienai savaičiai. Laikoma prie 15.

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l. Nevartoma, nebent pasukinėjama.

Mielės 0 E  
Salyklas 7 E  
Apyniai 5 E

