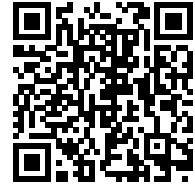


Vasarinis kristalas

Kiekis: 30 litrų
Efektyvumas: 72 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2018-06-09 12:00:10
Receptas modifikuotas: 2018-06-25 16:15:43

OG: 1.043
FG: 1.008
ABV: 4.6 %
IBU: 18
EBC: 6
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	6.000	100.0
		<u>6.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	Spurgai	Virimui (kartumui)	13.2	13.1	20	20
Crystal	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.7	3.3	30	10
Crystal	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.7	1.8	<u>30</u>	5
					80	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70 2 karta	400.0

Pastabos

32 virimui, **Vasarinis kristalas**

8 valandos.

Virta 2018-06-09
Pilstyta 2018-06-25

Pradinis vandens kiekis 22 l
Antroko tekinimas 18 l
Salinta 68,5 (pilta į 73), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Filtruota lėtai

Virta 75 min. Nelabai stipriai, dangtis vidutiniškai atidengtas.

Pradinis OG 11 BRIX (prieš virimą 10)
Galutinis FG 2 BRIX
pH prieš virimą xxxxx
pH po virimo 6,91
pH 5,13 po fermentacijos pilstant.

Startas su 24 C iškart dedant į 16 C aplinką, fermentacija prie 16 C, dvi savaites.
Pilstoma į butelius vienai savaičiai.

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l.

Mielės 0 E
Salyklas 4 E (0,6 E - 1 kg)
Apyniai 6 E