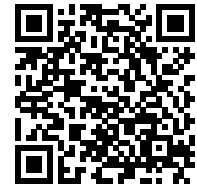


PetE

Kiekis: 29 litrai
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2018-07-24 11:36:39
Receptas modifikuotas: 2018-09-01 15:52:30

OG: 1.061
FG: 1.015
ABV: 5.9 %
IBU: 18
EBC: 7
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	8.000	100.0
	<hr/> 8.000	

Apyniai

Pavadinimas
Hallertau Blanc
Hallertau Blanc

Forma
Spurgai
Spurgai

Paskirtis
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.5	13.8	30	20
10.5	4.5	70	2
		<hr/> 100	

Pastabos

35 virimui, **PetE**

Blanc apynių testas, 5 kg turint teks nemažai paeksperimentuoti su tais pačiais :)

Spygliuočių miško kvapas.

8 valandos.

Virta 2018-08-11
Pilstyta 2018-08-27

Pradinis vandens kiekis 22 l
Antroko tekinimas 18 l
Salinta 68 (pilta į 74), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Filtruota lėtai

Virta 60 min. Nelabai stipriai, dangtis vidutiniškai atidengtas.

Pradinis OG 15 BRIX
Galutinis FG 3 BRIX
pH po virimo 6,6
pH 5,08 po fermentacijos pilstant.

Startas su 25 C iškart dedant į 20 C aplinką, fermentacija prie 20 C, dvi savaites.
Pilstoma į butelius vienai savaičiai.

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

Mielės 0 E
Salyklas 5 E (0,6 E - 1 kg)
Apyniai 2,3 E (100 g)

