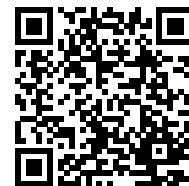


Puckiss Kölsch

Kiekis: 23 litriai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kölsch
Aludaris: Puckiss Craft Brewery
Receptas sukurtas: 2019-02-18 13:23:14
Receptas modifikuotas: 2019-03-16 09:51:42

OG: 1.049
FG: 1.009
ABV: 5.2 %
IBU: 21
EBC: 11
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.000	96.2
BEST Caramel Munich I salyklas	90.8	0.200	3.8
		<u>5.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Spalt Select (DE)	-	Virimui (kartumui)	4.5	18.3	40	60
Spalt Select (DE)	-	Aromatui (virimui)	4.5	2.3	<u>25</u>	5
					65	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale K-97	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	10 min.	5.0 g

Pastabos

Water:

Mash - 22.10 L
Sparge - 12 L
Preboil - 29.83 L
Prechill - 23.9 L

Mash:

64 laips. C. - 60 min.
Būtinai nepamiršti druskų!!!

Fermentation:

- Atšaldyti misą iki 18 C. ir supilti mieles.
- Pastatyti į šaldytuvą prie 15 C. kol aktyvi fermentacija (5-7 dienas)
- Į fermentacijos pabaigą leisti sušilti iki 18 C. vienai parai diacetylei išsivaikščiui.
- Išsifermentavus, perpilti į antrinę ir po biški numesti temperatūrą iki 2 laipsn. C. 3-4 savaitėm laiko (cold crash).
- Išpilstyti į butelius.