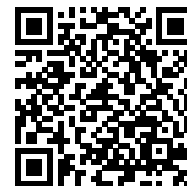


# Perkūno pasaga

Kiekis: 24 litriai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kölsch  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2020-01-02 10:20:10  
Receptas modifikuotas: 2021-10-13 10:23:32

OG: 1.103  
FG: 1.026  
ABV: 10.1 %  
IBU: 15  
EBC: 14  
IBU/OG: 0.14 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
BEST Pale Ale salyklas  
BEST Pilsen salyklas  
BEST Pale Ale salyklas  
BEST Kvietinis salyklas  
BEST Kvietinis salyklas  
BEST Rūgštinis salyklas  
BEST Rūgštinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.300	20.2
6.0	2.300	20.2
4.0	2.300	20.2
6.0	2.300	20.2
4.8	1.000	8.8
4.8	1.000	8.8
5.5	0.100	0.9
5.5	0.100	0.9
	<u>11.400</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz (CZ)  
Saaz (CZ)  
Saaz (CZ)

### Forma

-  
-  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

4.0  
4.0  
4.0

### IBU

12.2  
2.0  
0.5

### Kiekis (g)

51  
23  
11

### Laikas

60  
10  
5

85

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

15 min.

### Kiekis

3.0 g

## Pastabos

23 l vandens

- 52° - 5 min
- 62° - 30 min
- 72° - 30 min
- 78° - 30 min
  - po 5 min 5 l pirmoko nutekinti, 5 l papildyti;
  - po 15 min iškelti salyklą ir perleisti 5 l vandens

Virti 90 min

- Apyniai 60
- Airiška kerpena 15
- Apyniai 10
- Apyniai 5