

helles 2020

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 82 %
Stilius: Miuncheno Helles
Aludaris: Gytis
Receptas sukurtas: 2020-04-20 18:17:52
Receptas modifikuotas: 2020-06-11 17:39:56

OG: 1.049
FG: 1.008
ABV: 5.4 %
IBU: 21
EBC: 7
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 | 2.100 | 46.7 |
| BEST Heidelberg salyklas | 2.9 | 1.500 | 33.3 |
| BEST Vienna salyklas | 9.0 | 0.700 | 15.6 |
| BEST Caramel Pils salyklas | 5.0 | 0.200 | 4.4 |
| | | <u>4.500</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------------|----------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Magnum | Granulės | - | 10.7 | 16.1 | 13 | 60 |
| Hallertauer Tradition | Granulės | - | 5.5 | 2.8 | 5 | 40 |
| Hallertauer Tradition | Granulės | - | 5.5 | 1.6 | <u>5</u> | 15 |
| | | | | | 23 | |

Mielės

Pavadinimas

| | Kiekis (g) |
|-----------------------------|------------|
| Wyeast 2206: Bavarian Lager | 12.0 |

Pastabos

v. 15,8+18,5 RO/100
2.8 g CaSO₄ + 2.2 g CaCl₂
f.r. 21,16 10,5 gr ->pH 5,5
64C - 45 min
72C - 45 min
Vir 75 min
Ferm 14C

(Heidelbergo likutį sudėjau, nėra būtinas. Gali būti pilsas.)