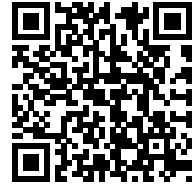


La Passion

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Berlyno kvietinis
Aludaris: Apanafka
Receptas sukurtas: 2020-05-03 18:43:59
Receptas modifikuotas: 2020-08-09 15:47:38

OG: 1.042
FG: 1.008
ABV: 4.4 %
IBU: 9
EBC: 7
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Kvietinis salyklas | 4.8 | 2.000 | 45.5 |
| BEST Pilsen salyklas | 4.0 | 2.000 | 45.5 |
| BEST Rūgštinis salyklas | 5.5 | 0.400 | 9.1 |
| | | <u>4.400</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|-------|--------------------|--------|-----|------------|--------|
| Hallertau Mittelfruh | - | - | 3.5 | 7.6 | 20 | 60 |
| Mosaic | - | Aromatui (virimui) | 12.5 | 1.3 | <u>5</u> | 5 |
| | | | | | 25 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Nottingham | 12.0 |

Pastabos

55-25 67-1h 70-30 Verdam 15min. Atšaldom iki 40-50 dedam rūgštu salykla 200g į 23l, paliekam 2 parom ir verdam kaip įprasta. 1 dieną prieš pilstant MJ pasifloru skonis LAAAAABAI SUNKU IŠPLAUT FERMENTERI NUO KVAPO PASIFLORU