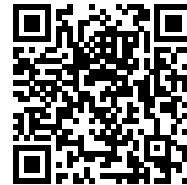


# Senis

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Altbier ☐☐  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2022-01-23 13:50:48  
Receptas modifikuotas: 2022-03-08 09:50:57

OG: 1.053  
FG: 1.013  
ABV: 5.2 %  
IBU: 30  
EBC: 31  
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.850	65.0
BEST Munich salyklas	15.5	1.470	24.8
BEST Caramel Munich I salyklas	90.8	0.250	4.2
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.250	4.2
BEST Black salyklas	1152.7	0.100	1.7
		<hr/> 5.920	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Tettnanger (DE)	-	Virimui (kartumui)	4.5	26.2	62	60
Tettnanger (DE)	-	Aromatui (virimui)	4.5	3.6	17	15
					<hr/> 79	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Köln Kölsch	24.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	3.0 g

## Pastabos

- 67° 60 min (korekcija – 65°)
- 78° 45 min tekinti
- 100° 70 min
  - 60 min apyniai
  - 15 min apyniai ir kerpena

Fermentacija prie 16°