

# Vacio

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Doppelbock  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2013-05-08 12:01:04  
Receptas modifikuotas: 2013-05-21 22:38:45

OG: 1.074  
FG: 1.018  
ABV: 7.2 %  
IBU: 37  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-06-24

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas         | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---------------------|--------------|-------------|------------|
| Salyklas *          | 3.0          | 3.000       | 60.9       |
| Iš ūkininkų turgaus | 3.0          | 1.000       | 20.3       |
| CaraHell            | 25.0         | 0.500       | 10.1       |
| Salyklas*           | 3.0          | 0.270       | 5.5        |
| Salyklas*           | 3.0          | 0.160       | 3.2        |
| Riekė juodos duonos | 3.0          | 0.000       | 0.0        |
| Dvi riekės batono   | 3.0          | 0.000       | 0.0        |
|                     |              | 4.930       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas  | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Saaz (Czech) | -     | -         | 2.6    | 3.2  | 10         | 60     |
| Magnum       | -     | -         | 9.0    | 33.6 | 30         | 60     |
|              |       |           |        |      | 40         |        |

## Mielės

| Pavadinimas                                | Kiekis (g) |
|--------------------------------------------|------------|
| urquell, pastovėjusios, truputį papuvusios | 12.0       |

## Pastabos

RO/krano - 80/20. +1gCaSO4 +0.5gCaCl2 /10L  
2L/kg  
10L 45C > 40C 10min.  
keliam ant ugnies iki 68C (dugnas truputį pasvilo)  
salinta kubile  
nutekinti pirmoką, pradėti jį virti, pakartoti  
Ca 53  
Mg 8  
SO4 77  
Na 12  
Cl 38  
HCO3 78  
RA 21

\* salyklai rasti namie be užrašų. gali būt pils, munchen..

mielės į šiltą misą, rūry 14c, neabejotinai perkais