

# Schmetterling

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Altbier  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2011-07-18 11:26:18  
Receptas modifikuotas: 2011-08-26 11:12:41

OG: 1.057  
FG: 1.014  
ABV: 5.6 %  
IBU: 36  
EBC: 29  
IBU/OG: 0.63 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio salyklas  
Miuncheno salyklas (tamsus, savadarbis)  
Miuncheno salyklas  
CaraCrystal  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.000	56.0
25.0	1.000	18.7
15.0	1.000	18.7
120.1	0.300	5.6
800.6	0.060	1.1
	<u>5.360</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Spalt Select (German)  
Spalt Select (German)  
Spalt Select (German)  
Spalt Select (German)

### Forma Paskirtis

- -  
- -  
- -  
- -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.1	25.3	50	45
5.1	8.2	30	15
5.1	2.7	25	5
5.1	0.0	<u>15</u>	0
		120	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

### Salinimas:

50-53C - 20min

65-67C - 60 min

72-75C - 20 min

Užkelt iki 78C perkelt į tekimo indą. Tekint 78C vandeniu

Virti 60 minučių.

5gr airiškos kerpenos - 15 min

Pirminė fermentacija 4d

30gr SpaltSelect apynių į antrinę 7d

Išpilsčius 2 savaitės +20C ir 3-4 savaitės +5C (šaldytuve)