

# Mėnulio šešelis

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Lambikas  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-02-25 20:27:26  
Receptas modifikuotas: 2014-08-13 01:06:13

OG: 1.065  
FG: 1.006  
ABV: 7.6 %  
IBU: 14  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Čekiškas pilsnerio salyklas  
Kviečių dribsniai  
CaraPils  
Speltos dribsniai  
CaraMunich

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.730	57.7
3.0	2.050	31.7
5.0	0.350	5.4
3.0	0.180	2.8
120.1	0.150	2.3
	6.460	

## Apyniai

### Pavadinimas

Spalt Select (German)

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

2.0

### IBU

13.8

### Kiekis (g)

70

### Laikas

60

70

## Mielės

### Pavadinimas

WLP665 Flemish Ale Blend

### Kiekis (g)

35.0

## Pastabos

Turbid Mash - 21.5 ltr.

- Salyklui ir dribsniams su 4.6 ltr 61°C H2O pasiekti 45°C, 15 minučių.
  - Įpilti 2,5 ltr H2O (100°C), keliam iki 59°C, 10 minučių.
  - Nusunkiam:) 1 ltr skysčio, į puodą, keliam iki 88°C, ir laikom.
  - Įpilam 8 ltr H2O (86°C), keliam iki 66°C, 30 minučių.
  - Nupilam 3.8 ltr skysčio, supilam į puodą, šildom iki 88°C, laikom.
  - Įpilam 6.5 ltr H2O (90°C) keliam iki 72°C, 20 minučių.
  - Nutekinam apie 5 ltr (galim povaliai pradėti šildyti), bet papildom karštu krakmolinguoju, kad gauti apie 76°C, laikom 20 min.
  - Tekinam su 88°C H2O (apie 18 ltr), kol tankis yra mažiau nei 2°P (1,008). Turim gauti apie 32 ltr misos pre boil.
- 7 ml fosforo r. salinimui, 4.4 ml - tekinimui, 2 g gipso ir 5 CaCl.