

Juodoji gulbė

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 66 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: vidmantask
Receptas sukurtas: 2014-04-17 12:37:14
Receptas modifikuotas: 2014-05-14 08:53:51

OG: 1.048
FG: 1.009
ABV: 5.2 %
IBU: 17
EBC: 60
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Brewferm Pils	3.0	3.000	50.0
BEST Kvietinis tamsus salyklas	18.0	2.500	41.7
BEST Black salyklas	1401.1	0.300	5.0
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.200	3.3
		<hr/>	
		6.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfruh	Granulės	Virimui (kartumui)	4.0	17.3	<hr/> 40	60
					40	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safbrew WB-06	12.0

Pastabos

5g. kerpenos - 15 min virimo.
~2.5l pirminės misos nuvirinta iki sirupo (0.5l), supilta į virimą.
Fermentacija ~24C aplinkos temperatūroje

P.S.: šiaip tai +/- Hefeweizen'as, bet dėl eksperimento su spalva ir sirupu, priskiriu prie kitokio alaus.