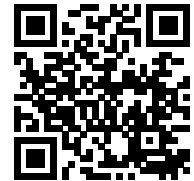


# SEC`ale

Kiekis: 28 litrai  
Efektyvumas: 92 %  
Stilius: Miuncheno Dunkel  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2016-12-11 17:28:22  
Receptas modifikuotas: 2016-12-24 01:17:38

OG: 1.053  
FG: 1.009  
ABV: 5.7 %  
IBU: 28  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsen salyklas	4.0	3.030	53.3
Rugių salyklas	7.0	2.580	45.3
BEST Caramel Munich III salyklas	166.1	0.080	1.4
		5.690	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Green Bullet	Granulės	Virimui (kartumui)	12.0	21.1	18	80
Tettnanger (DE)	Granulės	Virimui (kartumui)	2.1	3.9	20	60
Tettnanger (DE)	Granulės	Aromatui (virimui)	2.1	3.0	20	30
Tettnanger (DE)	Granulės	Aromatui (virimui)	2.1	0.0	20	0
Saaz (CZ)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.0	0.0	25	0
					103	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70	134.0

## Pastabos

RO/čiaupo 1/1, 15/27, 7 kalkių, 4.9 salinimui, 3.33 tekinimui

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=XZXPPL1>

Salinimas:

40C - 40 min.,

50C - 10 min.,

61C - 30 min.,

1/2 dekokcija, keliam iki

72C - 40 min.,

tekinam 78C vandeniu.

Tęp, vaikai, kai sugalvosiu kada su tokiu kiekiu ruginio salyklo daryti dekokciją, laikykit mane septyniese ir prirėikus, atmušinėkite kojomis :D Vo tu rupke, kaip pasiklijavo. Visur kitur, puikioji markize, viskas gerai, viskas gerai...