

# Köstritzer'is

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Schwarzbier  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2017-01-22 10:55:57  
Receptas modifikuotas: 2017-02-19 23:04:33

OG: 1.048  
FG: 1.011  
ABV: 4.9 %  
IBU: 27  
EBC: 57  
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.000	60.0
BEST Munich Dark salyklas	28.0	0.600	12.0
BEST Munich salyklas	15.5	0.500	10.0
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	805.4	0.400	8.0
CaraMunich salyklas	120.9	0.300	6.0
CaraPils salyklas	4.5	0.200	4.0
		<u>5.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfruh	Granulės	-	3.5	17.2	40	60
Hallertau Mittelfruh	Granulės	-	3.5	6.6	20	30
Hallertau Mittelfruh	Granulės	-	3.5	3.1	<u>20</u>	10
					80	

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager Kiekis (g)

15.0

## Pastabos

50C-30min

64C-30min

1/3 dekokcija 15min.

69C-30min

77C--->out

tekinimas 1,5-2 h

virimas 100min.

fermentacija aukštesnėje nei lageriai. Pradedam 15C-10C---> 2sav. kol pasiekia beveik FG pirminė ne ilgiau, toliau mažinam po laipsnį į dieną kol pasiekiam 3C. Lageriuojam 0 C - 4sav geras. nekeičiau nieko