

Omertà

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Lambikas
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2017-03-01 20:02:52
Receptas modifikuotas: 2020-02-08 19:51:12

OG: 1.087
FG: 1.010
ABV: 10.2 %
IBU: 5
EBC: 51
IBU/OG: 0.05 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Munich salyklas	15.5	3.590	38.2
Avižiniai dribsniai	4.0	0.900	9.6
Rugių salyklas	7.0	0.900	9.6
Marris Otter salyklas	5.0	0.900	9.6
Kanapių sėklos	7.0	0.440	4.7
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	3.3	0.440	4.7
Chocolate rye malt	631.5	0.440	4.7
Ruginiai dribsniai	7.0	0.440	4.7
Sėmenys	7.0	0.340	3.6
Bolivinė balanda	3.0	0.340	3.6
Avižos	3.0	0.220	2.3
Vyšnia rūkytas salyklas	3.0	0.220	2.3
Rugiai	6.0	0.220	2.3
		<u>9.390</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (CZ)	Spurgai	Virimui (kartumui)	4.3	4.5	<u>20</u> 20	30

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
WLP644 Brett Bruxellensis Trios	35.0
Fermentis Safale US-05(56)	25.0

Pastabos

Singlas galimas būtų pagal ingredientus, bet darysiu musiet turbid`ą.

Pilno kūno stiprus tamsus, salyklais ir nesalyklais (30%) turtingas lengvai rūkytas lambikas. Vo tep.

Vanduo RO/čiaupo 1/1, 45 l, po 5 gr. gipso ir druskos, salinimui sunaudosim 25 litrus. Turbid`as, žinai. Tekinimui apie 20, kad gauti kažkur 31-32 litrus 18.5 Plato preboil misą.

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=8P7GXKD>

17 g pieno rūgšties, 1.58 MO, kažkada įdėti skrudintos vyšnios.