

# Pezalas 2 - visiškas nusipezėjimas

Kiekis: 28 litrai  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Airiškas raudonas elis  
Aludaris: AndriusK  
Receptas sukurtas: 2017-04-22 01:28:48  
Receptas modifikuotas: 2017-05-04 21:44:56

OG: 1.054  
FG: 1.018  
ABV: 4.8 %  
IBU: 14  
EBC: 32  
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-01

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Munich salyklas  
BEST Caramel Munich II salyklas  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.5	6.000	94.5
121.0	0.250	3.9
907.0	0.100	1.6
	<u>6.350</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Tettnanger (DE)  
Fuggle (UK)  
Cascade (US)

Forma -  
Paskirtis -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
3.3	10.5	40	60
4.5	1.9	15	10
5.8	1.7	<u>10</u>	10
		65	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 III karta

Kiekis (g)  
180.0

## Priedai

### Pavadinimas

apelsino skiltelė  
Apelsinų žievelė

Paskirtis  
Virimui  
Virimui

Laikas  
15 min.  
15 min.  
Kiekis  
70.0 g  
20.0 g

## Pastabos

55C - 15min  
64C-45 min  
72C-20min  
78C-10min

3 aplesno skiltelės ir apie 25% apelsino žievelės - 15min virimo + fermentacija.  
Na glavniuh raliah - solod, chmel, voda i drozdi, a tak ze - apelsin