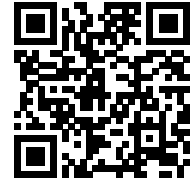


# Heidelberg

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Vokiškas pilzneris  
Aludaris: Balck  
Receptas sukurtas: 2017-05-03 19:51:50  
Receptas modifikuotas: 2017-05-05 18:23:57

OG: 1.213  
FG: 1.058  
ABV: 20.4 %  
IBU: 13  
EBC: 25  
IBU/OG: 0.06 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

|                                | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)   | Kiekis (%) |
|--------------------------------|--------------|---------------|------------|
| BEST Heidelberg salyklos       | 2.9          | 4.000         | 16.9       |
| BEST Heidelberg salyklos       | 2.9          | 4.000         | 16.9       |
| BEST Heidelberg salyklos       | 2.9          | 4.000         | 16.9       |
| BEST Heidelberg salyklos       | 2.9          | 4.000         | 16.9       |
| BEST Vienna salyklos           | 9.0          | 1.500         | 6.4        |
| BEST Vienna salyklos           | 9.0          | 1.500         | 6.4        |
| BEST Vienna salyklos           | 9.0          | 1.500         | 6.4        |
| BEST Vienna salyklos           | 9.0          | 1.500         | 6.4        |
| BEST Kvietinis tamsus salyklos | 18.0         | 0.400         | 1.7        |
| BEST Kvietinis tamsus salyklos | 18.0         | 0.400         | 1.7        |
| BEST Kvietinis tamsus salyklos | 18.0         | 0.400         | 1.7        |
| BEST Kvietinis tamsus salyklos | 18.0         | 0.400         | 1.7        |
|                                |              | <u>23.600</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas          | Forma | Paskirtis          | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|-------|--------------------|--------|-----|------------|--------|
| Tettnanger (DE)      | -     | Virimui (kartumui) | 3.3    | 3.9 | 60         | 40     |
| Tettnanger (DE)      | -     | Virimui (kartumui) | 3.3    | 3.9 | 60         | 40     |
| Hallertau Mittelfruh | -     | Aromatui (virimui) | 3.5    | 1.9 | 50         | 15     |
| Hallertau Mittelfruh | -     | Aromatui (virimui) | 3.5    | 1.9 | 50         | 15     |
| Saaz (CZ)            | -     | Aromatui (virimui) | 4.0    | 0.7 | 40         | 5      |
| Saaz (CZ)            | -     | Aromatui (virimui) | 4.0    | 0.7 | <u>40</u>  | 5      |
|                      |       |                    |        |     | 300        |        |

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

15min - 52C  
35min - 62C  
30min - 72C  
15min - 78C

Virimas 70min