

Ruginis

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 69 %
Stilius: Istorinis alus: Roggenbier
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2012-03-08 17:36:34
Receptas modifikuotas: 2012-05-10 15:52:01

OG: 1.064
FG: 1.020
ABV: 5.8 %
IBU: 56
EBC: 24
IBU/OG: 0.88 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Miuncheno salyklas (Vokietija)
Rugių salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
25.0	2.000	50.0
6.0	2.000	50.0
	4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Hersbrucker (German) (pirmas misos apyniavimas)
Hersbrucker (German)

Forma Paskirtis

-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.1	47.7	75	45
4.1	8.6	25	15
		100	

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 3068 | Weihenstephan Weizen™ (starteris)

Kiekis (g)

300.0

Pastabos

Salinimas:

~60-65°C - 75 min.
4,5 l mentalo pavirinau - 15 min.
Užkeliau iki 85°C.
Aplinkos temperatūra ~25°C

Ačiū Simonui už mieles.

Tikrai nesitikėjau, kad taip sunkiai tekinsis, panašiai kaip kad vien iš kviečių.
Mielės tai tikrai smagios - daugiau starterj paviręs misą, po pusvalandžio jau dainuoja.
Po paros (!) baigėsi aktyvi fermentacija, nusėdo mielės.