

# Dar vienas

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Berlyno kvietinis  
Aludaris: Zalvarinis  
Receptas sukurtas: 2019-02-22 16:05:59  
Receptas modifikuotas: 2021-03-25 12:54:46

OG: 1.041  
FG: 1.006  
ABV: 4.6 %  
IBU: 22  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	2.500	50.0
BEST Kvietinis salyklas	4.8	2.500	50.0
		<u>5.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	Granulės	-	5.8	16.7	25	60
East Kent Golding	-	-	5.5	5.0	<u>25</u>	10
					50	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safbrew WB-06	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Lallemand WildBrew™ Sour Pitch laktobakterijos	Salinimui	36 val.	10.0 g

## Pastabos

Salinimas vienfazis 65C-60 min

Sour Pitch užkrėsta su visu pakeliu, pradinė temperatūra 38C, paskui leista natūraliai leistis, dėl to laikas ilgesnis.  
Pasiiektas pH 3,9- tada virimas  
Į antrinę 3 kg šaldytų aviečių (iš Sanitex).