

# Roggenbier

Kiekis: 45 litrai  
Efektyvumas: 90 %  
Stilius: Istorinis alus: Roggenbier ☐☐  
Aludaris: tikka1122  
Receptas sukurtas: 2019-03-25 17:27:18  
Receptas modifikuotas: 2019-06-04 16:45:57

OG: 1.055  
FG: 1.012  
ABV: 5.6 %  
IBU: 19  
EBC: 35  
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Rye Malt	8.0	4.000	44.6
BEST Pale Ale salyklas	6.0	2.000	22.3
Miuncheno salyklas	15.0	2.000	22.3
Karamellinis salyklas (Maltosa)	235.0	0.400	4.5
TF Crystal rye malt	161.0	0.400	4.5
Thomas Fawcett – Roasted Rye Malt	546.0	0.100	1.1
Juodas salyklas Viking malt	1600.0	0.070	0.8
		<u>8.970</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (DE)	Granulės	Virimui (kartumui)	7.7	10.9	25	60
Perle (DE)	Granulės	Aromatui (virimui)	7.7	7.9	<u>50</u>	10
					75	

## Mielės

### Pavadinimas

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager	200.0
Fermentum Mobile FM20	12.0

## Pastabos

tekinau ilgai-8 val.