

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)



2026-05-23

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.