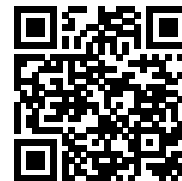


Roggenbier

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)



2026-04-19

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 |
| | | <hr/> | |
| | | 8.970 | |

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 | 50 | 10 |
| | | | | | <hr/> | |
| | | | | | 75 | |

Mielės

Pavadinimas

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

Pastabos

tekinau ilgai-8 val.