

Lederhosenfest

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Märzen
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2019-03-27 16:16:21
Receptas modifikuotas: 2021-09-23 14:10:00

OG: 1.229
FG: 1.039
ABV: 24.9 %
IBU: 4
EBC: 60
IBU/OG: 0.02 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.800	14.8
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.800	14.8
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.800	14.8
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.800	14.8
BEST Munich salyklas	15.5	1.600	6.3
BEST Munich salyklas	15.5	1.600	6.3
BEST Munich salyklas	15.5	1.600	6.3
BEST Munich salyklas	15.5	1.600	6.3
BEST Caramel Munich II salyklas	120.9	0.500	2.0
BEST Munich Dark salyklas	28.0	0.500	2.0
BEST Caramel Munich II salyklas	120.9	0.500	2.0
BEST Munich Dark salyklas	28.0	0.500	2.0
BEST Munich Dark salyklas	28.0	0.500	2.0
BEST Caramel Munich II salyklas	120.9	0.500	2.0
BEST Munich Dark salyklas	28.0	0.500	2.0
BEST Caramel Munich II salyklas	120.9	0.500	2.0
		<u>25.600</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (CZ)	-	Virimui (kartumui)	4.0	3.2	42	60
Hallertauer Hersbrucker	-	Virimui (kartumui)	3.5	0.8	16	30
Hallertauer Hersbrucker	-	Aromatui (virimui)	3.5	0.1	10	5
					<u>68</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	3.0 g

Pastabos

BREWMONK
24 litrai
52° C – 15 min
65° C – 60 min
72° C – 20 min
78° C – mashout – +8 litrai
78° C - 15 min --> mashout
100° C – 60 min

Fermentacija prie +16° C