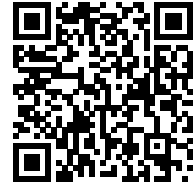


Perkūno pasaga

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kölsch
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2020-01-02 10:20:10
Receptas modifikuotas: 2021-10-13 10:23:32

OG: 1.103
FG: 1.026
ABV: 10.1 %
IBU: 15
EBC: 14
IBU/OG: 0.14 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-08

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	2.300	20.2
BEST Pale Ale salyklas	6.0	2.300	20.2
BEST Pilsen salyklas	4.0	2.300	20.2
BEST Pale Ale salyklas	6.0	2.300	20.2
BEST Kvietinis salyklas	4.8	1.000	8.8
BEST Kvietinis salyklas	4.8	1.000	8.8
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.100	0.9
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.100	0.9
		<u>11.400</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (CZ)	-	Virimui (kartumui)	4.0	12.2	51	60
Saaz (CZ)	-	Aromatui (virimui)	4.0	2.0	23	10
Saaz (CZ)	-	Aromatui (virimui)	4.0	0.5	<u>11</u>	5
					85	

Priedai

Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	3.0 g

Pastabos

23 l vandens

- 52° - 5 min
- 62° - 30 min
- 72° - 30 min
- 78° - 30 min
 - po 5 min 5 l pirmoko nutekinti, 5 l papildyti;
 - po 15 min iškelti salyklą ir perleisti 5 l vandens

Virti 90 min

- Apyniai 60
- Airiška kerpena 15
- Apyniai 10
- Apyniai 5