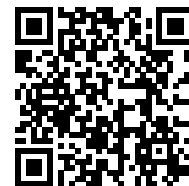


Perkūno pasaga

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)



2026-06-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
BEST Pale Ale salyklas
BEST Pilsen salyklas
BEST Pale Ale salyklas
BEST Kvietinis salyklas
BEST Kvietinis salyklas
BEST Rūgštinis salyklas
BEST Rūgštinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.300	20.2
6.0	2.300	20.2
4.0	2.300	20.2
6.0	2.300	20.2
4.8	1.000	8.8
4.8	1.000	8.8
5.5	0.100	0.9
5.5	0.100	0.9
	<u>11.400</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (CZ)
Saaz (CZ)
Saaz (CZ)

Forma

-
-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

4.0
4.0
4.0

IBU

12.2
2.0
0.5

Kiekis (g)

51
23
11

Laikas

60
10
5

85

Priedai

Pavadinimas

Airiška kerpena

Paskirtis

Virimui

Laikas

15 min.

Kiekis

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