

# Gegužinis

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 71 %  
Stilius: Kölsch  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2012-05-11 19:21:12  
Receptas modifikuotas: 2013-03-20 14:17:22

OG: 1.054  
FG: 1.011  
ABV: 5.7 %  
IBU: 30  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	5.000	98.0
Acid malt	6.0	0.100	2.0
		<u>5.100</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hersbrucker (German)	-	-	5.1	15.6	30	45
Hersbrucker (German)	-	-	5.1	10.1	36	15
Hersbrucker (German)	-	-	5.1	3.8	34	5
					<u>100</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham arba WYEST 2565 Kölsch	12.0

## Pastabos

Salinimas:  
55-50C - 20 min +2gr CaCl<sub>2</sub>+2gr MgSO<sub>4</sub>/10L  
68-65C - 60 min

Tekinimas:  
76C + 2gr CaCl<sub>2</sub>/10L

5gr Airiškos kerpenos - 15 min