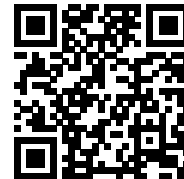


Senis III

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 93 %
Stilius: Altbier
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2020-12-12 18:31:52
Receptas modifikuotas: 2022-04-03 11:04:34

OG: 1.106
FG: 1.022
ABV: 11.0 %
IBU: 17
EBC: 50
IBU/OG: 0.16 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas | 4.0 | 3.000 | 32.3 |
| BEST Pilsen salyklas | 4.0 | 3.000 | 32.3 |
| BEST Vienna salyklas | 9.0 | 1.000 | 10.8 |
| BEST Vienna salyklas | 9.0 | 1.000 | 10.8 |
| BEST Biscuit salyklas | 50.0 | 0.500 | 5.4 |
| BEST Biscuit salyklas | 50.0 | 0.500 | 5.4 |
| BEST Chocolate salyklas | 905.6 | 0.150 | 1.6 |
| BEST Chocolate salyklas | 905.6 | 0.150 | 1.6 |
| | | <u>9.300</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|----------|--------------------|--------|-----|------------|--------|
| Pahto | Granulės | Virimui (kartumui) | 16.8 | 8.6 | 8 | 60 |
| Tettnanger (DE) | Spurgai | Aromatui (virimui) | 5.1 | 5.5 | 25 | 30 |
| Hallertau Mittelfruh | Spurgai | Aromatui (virimui) | 4.9 | 3.4 | 25 | 15 |
| | | | | | <u>58</u> | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Köln Kölsch | 22.0 |

Pastabos

Iššūkiui daromas.

Čiaupo, 15/20, druskos 1/0/1/2

Analitė:

turėtų būti -90 12 45 82 65 223

yra 155.9 17.0 30.2 108.7 60.2 214

Salinimas - 63C singlas. Fermentacija - 14C.

2022 kovo 29 d. vakare, po 96 valandų - 3.1 Plato. Finito. Nupilta nuo mielių, pastovės šilčiau pora parų, prasivalys ir...

... ir 2022 04 03 išpilstyta. 2.9 Plato. Puiku. 6 gramai/litruai gliukozės. Turės būti gerai.