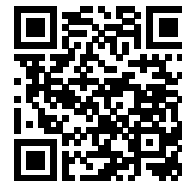


# Kalėdinis 2

Kiekis: 32 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2021-01-16 13:26:39  
Receptas modifikuotas: 2021-02-12 21:28:37

OG: 1.050  
FG: 1.013  
ABV: 4.9 %  
IBU: 2  
EBC: 13  
IBU/OG: 0.05 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pale Ale salyklas Čekiškas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
8.5	8.000	100.0
	<hr/> 8.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Blanc

### Forma

Spurgai

### Paskirtis

Aromatui (virimui)

### AA (%)

10.5

### IBU

2.3

### Kiekis (g)

70

### Laikas

1

---

70

## Pastabos

53 virimui, **Kalėdinis 2**

7 valandos.

Virta 2021-01-16

Pilstyta 2021-02-12

Pradinis vandens kiekis 22 l

Antroko tekinimas 18 l

Salinta 67 (pilta į 74), pabaiga su xx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.

Filtruota lėtai

Virta 20 min. Stipriai, dangtis truputį atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 12,4 BRIX

Galutinis FG 2,5 BRIX

pH po virimo 6,24

pH 5,08 po fermentacijos pilstant.

Startas su 16 C iškart dedant į 8 C aplinką, fermentacija 20 d. be judinimo.

Pilstoma į butelius.

Pilstymas į butelius ir gazavimas nubrauktas šaukštelis cukraus (3-4 gr/l).

Mielės 0 E naudotos

Salyklas 6,72 E (0,84 E - 1 kg)

Apyniai 1,2 E (70 g)