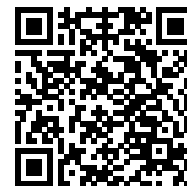


# Dusseldorf old town

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Altbier ☐☐  
Aludaris: Kaisalus  
Receptas sukurtas: 2021-09-23 22:19:46  
Receptas modifikuotas: 2022-03-13 09:21:34

OG: 1.050  
FG: 1.013  
ABV: 5.0 %  
IBU: 45  
EBC: 36  
IBU/OG: 0.88 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.300	63.5
BEST Munich salyklas	15.5	1.200	23.1
BEST Caramel Munich III salyklas	165.9	0.300	5.8
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.300	5.8
BEST Black salyklas	1153.6	0.100	1.9
		<u>5.200</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	Virimui (kartumui)	13.0	40.7	30	60
Hallertauer Hersbrucker	-	Aromatui (virimui)	3.5	4.0	<u>30</u>	10
					60	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Köln Kölsch	24.0

## Pastabos

Mash in 67c - 90min, mash out 76C. Fermentacija 2 savaitės 16-17C, 2 savaitės karbonizacija kambario temperatūroje, minimum 8 savaitės lageriavimas vėsiai. Prieš išpilstant po pirminės fermentacijos 2 dienos šalčio šokas 5 °C.