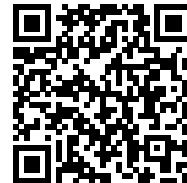


# 60 min Kalėdinis

Kiekis: 27 litrai  
Efektyvumas: 66 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2021-11-20 10:46:13  
Receptas modifikuotas: 2022-02-12 13:12:35

OG: 1.075  
FG: 1.028  
ABV: 6.2 %  
IBU: 5  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.07 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pale Ale salyklas Čekiškas  
Cukrus

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
8.5	8.000	88.9
0.0	1.000	11.1
	<hr/> 9.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Blanc  
Cascade (US)

### Forma

Spurgai

-

### Paskirtis

Aromatui (virimui)

Aromatui (virimui)

### AA (%)

10.5

6.0

### IBU

4.3

0.7

### Kiekis (g)

70

20

---

90

### Laikas

2

2

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Saflager S-23

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

62 virimui, **60 min Kalėdinis lageras**

8,5 valandos.

Virta 2021-11-20

Pilstyta 2021-12-10

Pradinis vandens kiekis 22 l

Antroko tekinimas 18 l

Salinta 68 (pilta į 75), pabaiga su xx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.

Filtruota lėtai

Virta 60 min. Stipriai, dangtis atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 18 BRIX

Galutinis FG 7 BRIX

pH po virimo 5,95

pH xxx po fermentacijos pilstant, t 9 C

Reikia perpilti po 2 savaičių nuskaidrėjimui, bent prie 9C laikant mielės nenusėda :(.

Startas su 21 C iškart dedant į 12 C aplinką, fermentacija 21 d. be judinimo.

Pilstoma į butelius.

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

Mielės 4 E

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

Apyniai 1,2 E (70 g)

cukrus 3E