

Miuncheno Kalėdų

Kiekis: 30 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2025-11-18 14:26:17
Receptas modifikuotas: 2025-12-08 13:15:06

OG: 1.062
FG: 1.016
ABV: 6.0 %
IBU: 11
EBC: 40
IBU/OG: 0.19 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Miuncheno salyklas

Spalva (EBC)

40.0

Kiekis (kg)

8.000

Kiekis (%)

100.0

8.000

Apyniai

Pavadinimas

Cascade (US)

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

7.1

IBU

10.3

Kiekis (g)

30

Laikas

20

Cascade (US)

Granulės

Aromatui (virimui)

7.1

1.2

50

1

80

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safbrew T-58

Kiekis (g)

5.0

Pastabos

95 virimui, **elis Miuncheno Kalėdų**

9 valandos.

Virta 2025-11-18

perpilta 2025-11-28

Pilstyta 2025-12-05

Pradinis vandens kiekis 22 l

Antroko tekinimas 18 l

Salinta 70 (pilta į 76), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.

Filtruota lėtai.

OG xxxx prieš virimą.

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

Pradinis OG 15,3 BRIX

Galutinis FG 4 BRIX

Startas su 18 C iškart dedant į 21 C aplinką, fermentacija 7 d. be judinimo, 6 d. antrinė.

Pilstoma į butelius.

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

Mielės 1,9 E (puse pakelio likutis)

Salyklas 11,2 E (1,12 E - 1 kg)

Apyniai 0,032 * 80 --- 2,56 E:

Cascade 80 g - 2,56 E (32E - 1kg, 0,032 Eur gramas)