

Tradicinis 2

Kiekis: 30 litrų
Efektyvumas: 72 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2026-03-28 12:36:56
Receptas modifikuotas: 2026-05-19 07:45:43

OG: 1.059
FG: 1.015
ABV: 5.7 %
IBU: 10
EBC: 40
IBU/OG: 0.16 (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

Styrian Aurora

Styrian Aurora

Forma

Granulės

-

Paskirtis

Virimui (kartumui)

Aromatui (virimui)

AA (%)

8.6

8.6

IBU

8.5

1.3

Kiekis (g)

20

50

70

Laikas

20

1

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safbrew T-58

Kiekis (g)

11.0

Pastabos

97 virimui, **elis Tradicinis 2**

7 valandos.

Virta 2026-03-28

perpilta 2026-04-03

Pilstyta 2026-04-16

Pradinis vandens kiekis 22 l

Antroko tekinimas 18 l

Salinta 69 (pilta į 76), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 45 min.

Filtruota lėtai. Antroko po užpylimo 77 C gal vanduo, antrokas 68 C laipsniai.

OG xxxx prieš virimą.

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

Pradinis OG 15 BRIX

Galutinis FG 4 BRIX (verta antrinėje dvi savaites neskubant, mažiau mielių lieka)

Startas su 13 C iškart dedant į 21 C aplinką, fermentacija 7 d. be judinimo, 6 d. antrinė.

Pilstoma į butelius.

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

Mielės 1,9 E

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

Apyniai 0,032 * 70 --- 1,26 E:

Styrian Aurora 70 g - 1,26 E (18E - 1kg, 0,018 Eur gramas)