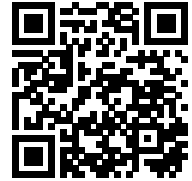


dort kolsch

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Kölsch
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2013-04-03 12:34:15
Receptas modifikuotas: 2013-04-10 21:27:11

OG: 1.056
FG: 1.014
ABV: 5.5 %
IBU: 25
EBC: 6
IBU/OG: 0.44 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas | 3.0 | 3.600 | 100.0 |
| | | <u>3.600</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Tettnanger (German) | - | - | 3.8 | 24.9 | 45 | 60 |
| | | | | | <u>45</u> | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|--------------|------------|
| Brewferm Top | 6.0 |

Pastabos

RO/krano 95/05 +2g CaSO4 +1g NaCl /10L

Ca 51
Mg 2
SO4 117
Na 42
Cl 64
HCO3 20
RA -22

10L 67C > 64C 90min (buvo grumulų, daug maišiau)
keliam ant ugnies iki 76C
76C 10min
nutekinam pirmoką, pradedam jį virti
nutekinam antroką, pakartojam

salyklą labai smulkiai sutraiškiau
po salinimo, salinimo inde baltymai gražiai sukrito, misa skaidri.
atrodo, vėsinant į alų pateko vonios vandens. labai susinervinau