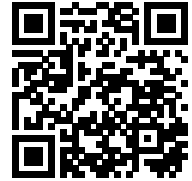


# dort kolsch

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)



2026-06-14

## 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