

# Dvylika brolių #43

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Schwarzbier  
Aludaris: Pikas  
Receptas sukurtas: 2013-04-28 20:56:25  
Receptas modifikuotas: 2013-05-22 21:42:39

OG: 1.050  
FG: 1.010  
ABV: 5.3 %  
IBU: 19  
EBC: 38  
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
Caramelinis (Maltosa)  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.000	87.9
230.2	0.450	9.9
800.6	0.100	2.2
	<u>4.550</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Perle (German) (First wort hop)

### Forma

-

### Paskirtis

-

### AA (%)

5.5

### IBU

19.0

### Kiekis (g)

30

30

### Laikas

60

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast Bavarian Lager 2206

### Kiekis (g)

1.0

## Pastabos

### Salinimas:

- 1) užpylimas. 75 min prie 65 C. (17 l vandens 75C)
- 2) mash-out. 9 l skysta dekokcija 10 min.