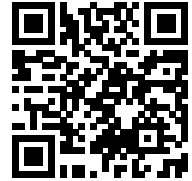


Vacio

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Doppelbock
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2013-05-08 12:01:04
Receptas modifikuotas: 2013-05-21 22:38:45

OG: 1.074
FG: 1.018
ABV: 7.2 %
IBU: 37
EBC: 11
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Salyklas *	3.0	3.000	60.9
Iš ūkininkų turgaus	3.0	1.000	20.3
CaraHell	25.0	0.500	10.1
Salyklas*	3.0	0.270	5.5
Salyklas*	3.0	0.160	3.2
Riekė juodos duonos	3.0	0.000	0.0
Dvi riekės batono	3.0	0.000	0.0
		<u>4.930</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (Czech)	-	-	2.6	3.2	10	60
Magnum	-	-	9.0	33.6	<u>30</u>	60
					40	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
urquell, pastovėjusios, truputį papuvusios	12.0

Pastabos

RO/krano - 80/20. +1gCaSO4 +0.5gCaCl2 /10L
2L/kg
10L 45C > 40C 10min.
keliam ant ugnies iki 68C (dugnas truputį pasvilo)
salinta kubile
nutekinti pirmoką, pradėti jį virti, pakartoti
Ca 53
Mg 8
SO4 77
Na 12
Cl 38
HCO3 78
RA 21

* salyklai rasti namie be užrašų. gali būt pils, munchen..

mielės į šiltą misą, rūry 14c, neabejotinai perkais