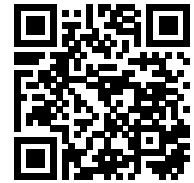


AV Altas

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Tarptautinis gintarinis lageris
Aludaris: Pikas
Receptas sukurtas: 2013-11-20 20:57:49
Receptas modifikuotas: 2014-01-12 19:05:43

OG: 1.050
FG: 1.011
ABV: 5.0 %
IBU: 34
EBC: 26
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2026-05-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Čekiškas bazinis (pilsnerio) (iš Alutekso)
Miuncheno salyklas
Vienos salyklas
CaraMunich
Melanoidinas
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.000	43.0
15.0	1.000	21.5
7.0	1.000	21.5
120.1	0.350	7.5
70.1	0.150	3.2
6.0	0.100	2.2
800.6	0.050	1.1
	<u>4.650</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum

Forma

Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

12.9

IBU

33.7

Kiekis (g)

25

Laikas

50

25

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Marzen ir Altbier "hibridas". Beveik "no sparge" metodas.
26L vandens ~57C->54C. (10 min)
~10L skysta dekokcija (pauzė prie 71C) -> 65C. (45-60 min)
Vorlauf + tekinant papildyti ~3-5L iki pilno puodo.
Preboil ~25,5L ~10,5P.
Kerpena likus 15 min.
Fermentuoti ~15-16C.