

Schmetterling

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Altbier
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2011-07-18 11:26:18
Receptas modifikuotas: 2011-08-26 11:12:41

OG: 1.057
FG: 1.014
ABV: 5.6 %
IBU: 36
EBC: 29
IBU/OG: 0.63 (ryškus apynių skonis)



2026-04-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio salyklas
Miuncheno salyklas (tamsus, savadarbis)
Miuncheno salyklas
CaraCrystal
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.000	56.0
25.0	1.000	18.7
15.0	1.000	18.7
120.1	0.300	5.6
800.6	0.060	1.1
	<u>5.360</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Spalt Select (German)
Spalt Select (German)
Spalt Select (German)
Spalt Select (German)

Forma
-
-
-
-

Paskirtis
-
-
-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.1	25.3	50	45
5.1	8.2	30	15
5.1	2.7	25	5
5.1	0.0	<u>15</u>	0
		120	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

Salinimas:

50-53C - 20min

65-67C - 60 min

72-75C - 20 min

Užkelt iki 78C perkelt į tekimo indą. Tekint 78C vandeniui

Virti 60 minučių.

5gr airiškos kerpenos - 15 min

Pirminė fermentacija 4d

30gr SpaltSelect apynių į antrinę 7d

Išpilsčius 2 savaitės +20C ir 3-4 savaitės +5C (šaldytuve)