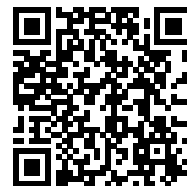


AV Helles Altbier

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 71 %
Stilius: Kölsch
Aludaris: Pikas
Receptas sukurtas: 2013-12-18 14:49:20
Receptas modifikuotas: 2013-12-18 14:57:04

OG: 1.044
FG: 1.007
ABV: 4.9 %
IBU: 36
EBC: 19
IBU/OG: 0.81 (dominuoja apynių skonis)



2025-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Čekiškas bazinis (pilsnerio) (iš Alutekso)
Vienos salyklas
CaraMunich
Miuncheno salyklas
Melanoidinas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.060	71.2
7.0	0.490	11.4
120.1	0.450	10.5
15.0	0.200	4.7
70.1	0.100	2.3
	<hr/> 4.300	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Hersbrucker (German)

Forma

Spurgai
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
12.9	35.4	25	50
4.0	0.5	7	3
		<hr/> 32	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

26L vandens ~57C->54C. (10 min)
~10L skysta dekokcija (pauzė prie 71C) -> 65C. (45-60 min)
Vorlauf + tekinant dapilti ~3-5L iki pilno puodo.
Preboil ~25,5L ~10,5P.
Kerpena likus 15 min.
Fermentuoti ~15-16C.