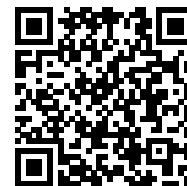


# Karaliaučiaus

Kiekis: 29 litrai  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Klonuotas alus  
Aludaris: Vincas  
Receptas sukurtas: 2014-01-08 06:54:01  
Receptas modifikuotas: 2014-06-29 23:04:47

OG: 1.064  
FG: 1.013  
ABV: 6.7 %  
IBU: 35  
EBC: 56  
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-01

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Munich Dark salyklas	25.0	5.000	54.9
BEST Caramel Malt dark II salyklas	160.1	1.000	11.0
Cukrus	0.0	1.000	11.0
BEST Munich salyklas	15.0	1.000	11.0
Melanoidinas	70.1	0.500	5.5
Avižiniai dribsniai	4.0	0.400	4.4
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.200	2.2
		<u>9.100</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)	13.0	27.5	30	60
Brewer's Gold (German)	Granulės	Aromatui (virimui)	6.0	7.2	<u>30</u>	15
					60	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast Belgian Strong	12.0

## Pastabos

+2 gramai NaCl  
+2 gramai CaSO4

brandinimo metu bus savaitei (o jeigu reikes ir ilgiau) patalpintas i azuoline statinaite, kuria gavau dovanu is vitalius.lt

receptas idealus butu istekinant ne 28, o 23 litrus su tuo paciu slyklo kiekiu. cia suvedziau pagal fakta kuris gavosi pirma karta darant...