

# Pyrrhula pyrrhula

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2014-01-31 14:53:39  
Receptas modifikuotas: 2014-03-09 09:16:33

OG: 1.057  
FG: 1.009  
ABV: 6.4 %  
IBU: 28  
EBC: 26  
IBU/OG: 0.49 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Red X salyklas	30.0	3.000	58.8
Bazinis salyklas	3.0	1.000	19.6
BEST Kvietinis tamsus salyklas	18.0	1.000	19.6
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.100	2.0
		<u>5.100</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)	12.9	23.0	18	45
Hersbrucker (German)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.1	5.1	20	15
Hersbrucker (German)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.1	0.0	<u>30</u>	0
					68	

## Mielės

### Pavadinimas

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Belle Saison	12.0

## Pastabos

### Salinimas:

55-50C - 10 min +2gr CaCl<sub>2</sub>+2gr CaSO<sub>4</sub>/10L  
68-65C - 60 min

### Tekinimas:

76C + 2gr CaCl<sub>2</sub>/10L

5gr Airiškos kerpenos - 15 min

Užgazavimi - 5gr/L Muntons sauso kvietinio ekstrakto