

# KÖL-1

Kiekis: 40 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kölsch  
Aludaris: Regis  
Receptas sukurtas: 2014-03-25 13:16:59  
Receptas modifikuotas: 2014-05-21 16:42:59

OG: 1.049  
FG: 1.011  
ABV: 4.9 %  
IBU: 33  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.67 (ryškus apynių skonis)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
BEST Munich salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	8.000	88.9
15.0	1.000	11.1
	<u>9.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hersbrucker (German)

### Forma

Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

2.8

### IBU

32.7

### Kiekis (g)

200

### Laikas

60

200

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-33  
Safale US-05(56)

### Kiekis (g)

12.0

12.0

## Pastabos

Vanduo minkštinamas virinant. Užverdama ir paverdama 2/3 viso kiekio, vėsina vandeniu iš čiaupo.

Salinimas:

+65C - 60min.

+78C - tekinimas.

Fermentuojama įmanomai vėsiai +15C

Dera mėnesį lageruoti.

Planuojama kaina - 69Lt. (1,73Lt/l)