

Trečias virimas

Kiekis: 9 litrai
Efektyvumas: 100 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: softee
Receptas sukurtas: 2014-04-26 21:52:37
Receptas modifikuotas: 2014-04-26 22:03:26

OG: 1.053
FG: 1.018
ABV: 4.6 %
IBU: 18
EBC: 16
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)	15.0	1.700	100.0
		1.700	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)	13.0	15.6	5	60
Tradition (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)	6.0	2.6	5	10
					10	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safbrew S-04	11.0

Pastabos

Mielės sumaišyti su 100ml atvėsintos iki ~26 laipsnio misos. Gerai užputojus ir pradėjus veikti, supilti į fermentacijai jau paruoštą misą atvėsintą iki ~21 laipsnio.

Pirminė fermentacija trunka 2-3 paros.

Pilstant į butelius, įdėti 5g cukraus vienam litrui alaus. Uždarius palaikyti parą ar dvi kambario temperatūroje.

Brandinti ~3 savaites šaldytuve.