

# 3m3c salyklai

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Miuncheno Dunkel  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2017-02-15 11:48:39  
Receptas modifikuotas: 2017-02-15 16:39:00

OG: 1.049  
FG: 1.011  
ABV: 5.0 %  
IBU: 18  
EBC: 43  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Munich salyklas	15.5	2.400	49.0
BEST Munich Dark salyklas	28.0	1.400	28.6
BEST Melanoidin salyklas	70.9	0.400	8.2
BEST Caramel Munich I salyklas	90.9	0.400	8.2
BEST Caramel Munich II salyklas	120.4	0.200	4.1
BEST Chocolate salyklas	902.8	0.100	2.0
		<u>4.900</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfruh	-	-	3.5	11.1	30	60
Tettnanger (DE)	-	-	4.5	7.1	<u>30</u>	15
					60	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager	12.0

## Pastabos

38C 15-30min. kuo tirštesnis mentalas.

stengtis kelti temperatūrą skiedžiant verdančiu vandeniu bei kiekvienam žingsnyje galima papildomai atlikti 1/3 dekokcija dar ir temperatūros pakėlimui.

45C-50C 30min

64C 30min

69C 30min

iki 77C -->out

virimas 90-120min

mieles pradėdam nuo 15C->10C ne daugiau 2 sav. pirminėje ,perpilam į antrinę karbonizuojam,mažinam po 1C laipsnį į dieną iki 0C -2C ir taip pereinam į lageriavimą nemažiau 4 sav.