

Kovo šerkšn4s

Kiekis: 50 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Belgiškas auksinis stiprus elis
Aludaris: rudenelis
Receptas sukurtas: 2017-03-02 10:07:11
Receptas modifikuotas: 2017-03-04 15:21:40

OG: 1.053
FG: 1.008
ABV: 5.9 %
IBU: 29
EBC: 9
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|----------------------|--------------|---------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas | 4.0 | 10.000 | 87.0 |
| BEST Vienna salyklas | 9.0 | 1.000 | 8.7 |
| BEST Munich salyklas | 15.5 | 0.500 | 4.3 |
| | | <u>11.500</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|------------------|----------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Styrian Goldings | Granulės | - | 4.0 | 20.6 | 100 | 60 |
| Saaz (CZ) | Granulės | - | 3.3 | 8.4 | <u>100</u> | 15 |
| | | | | | 200 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|------------------------------------|------------|
| Mangrove Jack's M41 Belgian Ale | 12.0 |
| Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager | 12.0 |

Pastabos

Viena misa, skirtinga fermentacija, du alūs: belgiškas auksinis ir Bohemijos lageris. Palyginimui.
Salinimas: 65-30min, 70-45min.