

Pezalas 2 - visišką nusipezėjimas

Kiekis: 28 litrai
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Airiškas raudonas elis
Aludaris: AndriusK
Receptas sukurtas: 2017-04-22 01:28:48
Receptas modifikuotas: 2017-05-04 21:44:56

OG: 1.054
FG: 1.018
ABV: 4.8 %
IBU: 14
EBC: 32
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Munich salyklas
BEST Caramel Munich II salyklas
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.5	6.000	94.5
121.0	0.250	3.9
907.0	0.100	1.6
	<u>6.350</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Tettnanger (DE)
Fuggle (UK)
Cascade (US)

Forma -
Paskirtis -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
3.3	10.5	40	60
4.5	1.9	15	10
5.8	1.7	<u>10</u>	10
		65	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 III karta

Kiekis (g)
180.0

Priedai

Pavadinimas

apelsino skiltelė
Apelsinų žievelė

Paskirtis
Virimui
Virimui

Laikas
15 min.
15 min.
Kiekis
70.0 g
20.0 g

Pastabos

55C - 15min
64C-45 min
72C-20min
78C-10min

3 aplesno skiltelės ir apie 25% apelsino žievelės - 15min virimo + fermentacija.
Na glavniyah raliah - solod, chmel, voda i drozdi, a tak ze - apelsin