

# Chinook Premium

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Tarptautinis šviesus lageris  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2017-05-09 20:44:25  
Receptas modifikuotas: 2017-06-07 08:16:24

OG: 1.055  
FG: 1.011  
ABV: 5.8 %  
IBU: 22  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.40 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-14

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	6.000	100.0
		6.000	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook	Spurgai	Virimui (kartumui)	14.6	22.0	15	60
Chinook	Spurgai	Aromatui (virimui)	14.6	0.0	5	0
Chinook	Spurgai	Sausam apyniavimui	14.6	0.0	30	0
					50	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70 trečia karta	500.0

## Pastabos

16 virimui, **Chinook Premium**.

Virta 2017-05-15

Pilstyta 2017-06-06

Pradinis vandens kiekis 18 l

Antroko tekinimas 14 l

Salinta 69 (pilta į 74), pabaiga su 66. Iki pabaigos nešildyta.

Nuimta nešildant, antrokui 73, laikyta 10 min.

15 g apynių 60 min, nuimant nuo ugnies 5 g Chinook.

Virta 75 min.

Pradinis OG xxxxxxxx BRIX 13.5

Galutinis FG xxxxxxxx BRIX 2.8

Startas su 23 C iškart dedant į 12 C aplinką, patyrusios mielės, toliau fermentacija prie 12C, dvi savaites

Diacetyl rest, antrinės nedaroma

Trys dienos sauso apyniavimo pradiniam fermentery.

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-5 gr/l. Kelias pirmas dienas pavartoma.

Mielės 0 E

Salyklas 5 E

Apyniai 2,5 E