

# #64 Faunus v2

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Doppelbock  
Aludaris: Mikas  
Receptas sukurtas: 2017-11-20 20:19:47  
Receptas modifikuotas: 2017-12-19 20:44:41

OG: 1.087  
FG: 1.018  
ABV: 9.0 %  
IBU: 25  
EBC: 51  
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Munich salyklas	15.0	2.800	61.0
BEST Munich Dark salyklas	25.0	1.000	21.8
BEST Pilsen salyklas	4.0	0.500	10.9
BEST Caramel Munich II salyklas	120.6	0.200	4.4
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	813.0	0.090	2.0
		<u>4.590</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Tradition	-	-	7.0	21.1	20	60
Tradition	-	-	7.0	3.8	10	10
					<u>30</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager W34/70	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Žemuoginė avietė	Antrinei fermentacijai	7 d.	550.0 g

## Pastabos

Vanduo: 20L (16/4) salinimą: 1g. CaCl  
Ca Mg Na Cl SO4 HCO  
81.6 17.0 10.0 61.1 26.0 258.000  
Salinimas: 52C - 10min  
66C - 60min, 1/3 dekokcija  
78C - 10min

BG: 19.4brix (1.080)

Fermentacija: pirminė: 12C - 16d., antrinė: 4C - 8 d.

Pastaba: po fermentacijos alus padalintas į dvi dalis po 5l. Viena dalis palikta be nieko. Kita dalis su žemuoginėmis avietėmis (550g. šaldytų uogų pakeitintos 70C -10min.)