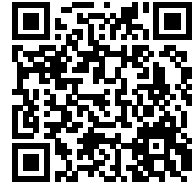


# Tamsusis Hallertau

Kiekis: 57 litrai  
Efektyvumas: 85 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Bitininkas  
Receptas sukurtas: 2018-11-26 11:20:10  
Receptas modifikuotas: 2018-12-31 11:02:48

OG: 1.085  
FG: 1.020  
ABV: 8.6 %  
IBU: 19  
EBC: 52  
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	9.300	48.4
Bazinis salyklas	3.0	9.300	48.4
BEST Black Extra salyklas	1387.4	0.300	1.6
BEST Black Extra salyklas	1387.4	0.300	1.6
		<u>19.200</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra	-	Virimui (kartumui)	13.5	10.4	26	60
Hallertau Blanc	Spurgai	Aromatui (virimui)	10.3	8.4	<u>76</u>	10
					102	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

## Pastabos

Mielės pirmos US-05, virimas vyko 2018 12 07 pilstyta 2018 12 24

1. pradinis vandens kiekis 40l
2. antrinis 30l
3. salinta pradžia prie 71c po 1val. 67c
4. virsiu apie 1val.
6. OG :11
7. FG: 2.5