

# Klouno Serbentų Papai

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 87 %  
Stilius: Berlyno kvietinis  
Aludaris: Aras  
Receptas sukurtas: 2019-01-22 11:58:31  
Receptas modifikuotas: 2020-04-28 14:40:55

OG: 1.044  
FG: 1.010  
ABV: 4.4 %  
IBU: 0  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas  
BEST Pale Ale salyklas  
Cukrus  
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.8	1.740	44.1
6.0	1.740	44.1
0.0	0.250	6.3
3.3	0.220	5.6
	<u>3.950</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

### Kiekis (g)

11.0

## Priedai

### Pavadinimas

Makšties laktobakterijos

### Paskirtis

-

### Laikas

-

### Kiekis

2.0 g

## Pastabos

Vanduo: 25L. (8/9)

Salinimas:

67C - 60min.

77C - 10min.

Sour Wort:

0, +2,5ml. 75% fosforo r. (misos ph 4.5)

1. Atvesinti misą iki 45C

2. Įmesti 5 serbento lapus ir sloiniką vyšnių (ten kur ingredientuose cukrus)

3. laukti 32h. (mentalo ph 3.5)

4. Virti 60min.

BG: 8.2brix (1.033)

Fermentacija: 20C

Carbonation: 3.0 vol.