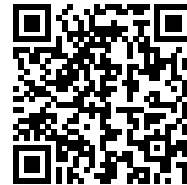


Klouno Serbentų Papai

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)



2026-06-13

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
	<hr/>	
	3.950	

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.