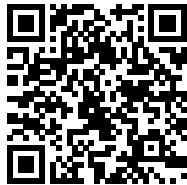


'36'Chimer'inis

Kiekis: 26 litrai
Efektyvumas: 85 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: vidmantas
Receptas sukurtas: 2012-03-15 11:24:20
Receptas modifikuotas: 2012-04-06 19:12:21

OG: 1.061
FG: 1.006
ABV: 7.1 %
IBU: 22
EBC: 12
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2025-04-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Biržų salyklos
Vienos salyklos
Invertuotas cukrus
CaraHell

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.500	61.9
7.0	1.000	17.7
25.0	1.000	17.7
25.0	0.150	2.7
	5.650	

Apyniai

Pavadinimas

Hersbrucker (German)
Saaz
Spalt Select (German)

Forma

-
-
-

Paskirtis

-
-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.0	16.1	50	60
3.1	5.8	30	30
5.0	0.0	25	0
		105	

Mielės

Pavadinimas

Bioferm Rouge (vyno mielės į antrinę)
Wyeast Trappist High Gravity 3787 (III kepimo pyragas)

Kiekis (g)

12.0
0.0

Pastabos

Realus IBU apie 32 (Cukrus dedamas likus 15 min)

Salinimas: 1kg/2,5lvandens
55C - 15 min
papildomai įpilta 6l 90C
63C - 1h
79C - 10min
OUT ->

Į antrinę 1l OG1.030 1 paros vyno mielių starterio
30g jankių skrudinto ąžuolo

Korekcijos:
IBU padidinti išvirta 1 l. apynių arbatos
Nugget 15g/60
Saaz 12g/15
Pagal skaičiavimus gautūsi 57