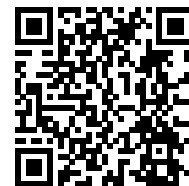


#3 Čekas Miunhene

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Miuncheno Dunkel
Aludaris: Awtas
Receptas sukurtas: 2019-02-17 15:56:40
Receptas modifikuotas: 2019-03-07 01:59:31

OG: 1.056
FG: 1.014
ABV: 5.5 %
IBU: 22
EBC: 22
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Briess Munich Liquid Malt Extract (LME)
Pilsen Malt (Avangard)
Munich Dark (Avangard)
Caramel Munich I (Weyermann)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
20.0	1.500	62.2
1.0	0.630	26.1
28.0	0.140	5.8
92.8	0.140	5.8
	<u>2.410</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Azacca
Saaz (CZ)

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Sausam apyniavimui

AA (%)

12.0
2.8

IBU

21.9
0.0

Kiekis (g)

8
14
22

Laikas

60
60

Priedai

Pavadinimas

Whirlfloc Tabletės 1/2
cukrus

Paskirtis

Virimui
Buteliuose

Laikas

10 min.
-

Kiekis

0.5 g
55.0 g

Pastabos

Salinsiu maišiuke. Bandysiu palaikyt 62-65C kokia 45-60 min, kol krakmolo nebeliks (tikrinsiu su jodu).

Sausas apyniavimas 4 dienos prieš išpilstant.

Fermentuot 3 savaites bandysiu, gal mielių skonis ne taip jausis.

Fermentuojant mieles sunkiai kuresi. Burbulatorius tylejo 48 val ir nesimate jokio judesio fermentery. Paskui uzsikure, bet nebuvo tokios aktyvios, kaip pries tai virtame aluje.