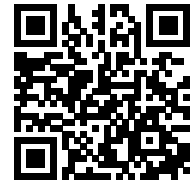


# INVICTUS

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 90 %  
Stilius: Miuncheno Helles  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2019-03-15 23:39:15  
Receptas modifikuotas: 2019-06-16 23:03:54

OG: 1.057  
FG: 1.010  
ABV: 6.2 %  
IBU: 23  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.40 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen slykklas	4.0	4.700	91.3
BEST Munich slykklas	15.5	0.300	5.8
BEST Caramel Munich II slykklas	120.9	0.150	2.9
		<u>5.150</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Spalt select	Granulės	Virimui (kartumui)	4.6	14.6	32	60
Tettnanger (DE)	Granulės	Virimui (kartumui)	3.8	8.1	<u>31</u>	25
					63	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Diamond	30.0

## Pastabos

Nu, man Festbier reikia, tai Miuncheno Šviesusis arba Šviesusis Bock arčiausiai.  
RO, 15/22, 2/2/1/4.5 druskos.

Analitė:

53.7 6.3 10.6 75.1 52.2

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=YEXMXSP>

Salinimas:

50C -20 min.,

63C - 40 min.,

72C - 30 min.

Temperatūra alfai ir tekimui keliama dekokcijos pagalba. Dviguba dekokcija, skonio gilumui.

Šaldom iki 10C, fermentacija 12C, pabaiga - iki 16-17C diacetilams visokiems.