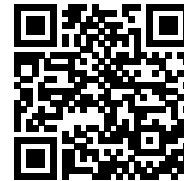


# Šnekorių

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2022-11-19 14:34:58  
Receptas modifikuotas: 2022-12-09 14:29:53

OG: 1.068  
FG: 1.022  
ABV: 6.1 %  
IBU: 7  
EBC: 12  
IBU/OG: 0.10 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Czech Munich  
Konditerinis cukrus (baltas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.5	8.000	88.9
0.0	1.000	11.1
	<u>9.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Mandarina  
Naminiai apyniai  
Hallertau Blanc

### Forma

-  
Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

7.6  
5.0  
10.5

### IBU

3.0  
3.7  
0.0

### Kiekis (g)

10  
57  
0  
67

### Laikas

20  
5  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safbrew T-58 V karta

### Kiekis (g)

300.0

## Pastabos

72 virimui, Šnekorių Elis T-58 5

7 valandos.

Virta 2022-11-19

Pilstyta 2022-12-02

Pradinis vandens kiekis 22 l

Antroko tekinimas 18 l ( su 75C, gavosi 67C kibire)

Salinta 66 (pilta į 71), pabaiga su 63. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.

Filtruota lėtai.

OG xxx prieš virimą. Pirmokas 19 brix, antrokas 8 brix.

Virta 25 min. Stipriai, dangtis truputį atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 16,5 BRIX

Galutinis FG 5 BRIX

pH po virimo 6,

pH 4,73 po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 C iškart dedant į 16 C aplinką, fermentacija 13 d., be antrinės.

Pilstymas į butelius ir gazavimas nubrauktas šaukštelis cukraus (3-4 gr/l).

Mielės 0 E

Salyklas 6,72 E (0,84 E - 1 kg)

Apyniai 0,2 E:

-----Hallertau Blanc - 0 g - 0 E (80 E - 5kg, 1,6 ct gramas)

-----Mandarina 10 g - 0,2 E (19E - 1kg mandarina, 1,9 ct gramas )

naminiai 0 E - 57g

Cukrus 1 kg - 1,2 E