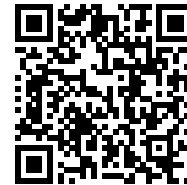


Reino Aušra (Kölsch)

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kölsch
Aludaris: Mukas
Receptas sukurtas: 2024-02-21 14:52:00
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.060
FG: 1.015
ABV: 5.9 %
IBU: 21
EBC: 9
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Heidelberg salyklas
BEST Kvietinis salyklas
BEST Vienna salyklas
BEST Rūgštinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
2.9	3.800	69.1
4.8	0.800	14.5
9.0	0.800	14.5
5.5	0.100	1.8
	5.500	

Apyniai

Pavadinimas

Spalt Select (DE)
Hallertau Mittelfruh

Forma
Paskirtis

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.5	19.0	40	60
3.5	1.5	20	5
		60	

Mielės

Pavadinimas

LalBrew® Nottingham

Kiekis (g)
11.0

Pastabos

Rekomenduojama fermentacijos temperatūra 14-17 C. Neturint fermentacijos kontrolės, fermentaciją galima atlikti ir kambario temperatūroje. Taip pat rekomenduojama (bet nebūtina) po supilstymo į butelius ar statines brandinti alų 0-4 C temperatūroje bent 5 savaites.