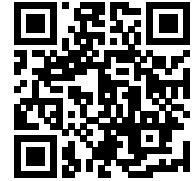


Ale pils

Kiekis: 17 litrų
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: mindex
Receptas sukurtas: 2013-09-26 23:13:35
Receptas modifikuotas: 2013-10-25 20:14:54

OG: 1.083
FG: 1.008
ABV: 10.0 %
IBU: 18
EBC: 11
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vokiškas Pilsner	3.0	1.000	14.0
Vokiškas Pilsner	3.0	1.000	14.0
BREWFERM Pils	3.0	0.710	10.0
BREWFERM Pils	3.0	0.710	10.0
Cukrus	0.0	0.550	7.7
Cukrus	0.0	0.550	7.7
Kukurūzų kruopos	2.0	0.500	7.0
Kukurūzų kruopos	2.0	0.500	7.0
CaraPils	5.0	0.300	4.2
CaraPils	5.0	0.300	4.2
Vokiškas Munchner	25.0	0.230	3.2
Vokiškas Munchner	25.0	0.230	3.2
Ryžių dribsniai	1.0	0.180	2.5
Ryžių dribsniai	1.0	0.180	2.5
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.050	0.7
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.050	0.7
Kukurūzų dribsniai	2.0	0.040	0.6
Kukurūzų dribsniai	2.0	0.040	0.6
		<u>7.120</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfruh	Granulės	Virimui (kartumui)	4.3	18.1	33	90
Saaz (U.S.)	Spurgai	Sausam apyniavimui	3.8	0.0	14	0
					<u>47</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	8.0

Pastabos

10g - airiškos kerpenos (15min)

Salinimas:
50C - 20min
66-62C - 45min
72-70C - 45min

Tekinimas:
85-80 C

Fermentuojasi kol dar nepajungtas šildymas prie 17-19 temp.

Bandau pilsnerio hibridą, iš kiekvieno pils stiliaus po truputi ir tarp lagerio ir elio temp.

Išvirta 14,5 OG 1052 su 300g cukraus, rezultato norėjosi OG 1046, daugiau 2 l - 16,5 vandens OG nukrito iki 1040 - per mažai :(tada 100 g cukraus paskui dar 50 ir dar 100 g kur rezultate 300 + 250 g ir vistiek negavau 1046 tik 1042, o dar cukraus dėti nesinorėjo, kame reikalas, kad taip krito ir paskui atgal atstatyti nepavyko ?

Visko tiek daug nes daryta iš likučių :)