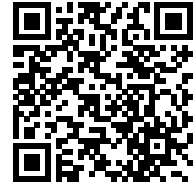


PlumBeer'as

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 83 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: traskis
Receptas sukurtas: 2013-09-30 20:06:33
Receptas modifikuotas: 2013-10-13 13:24:50

OG: 1.066
FG: 1.014
ABV: 6.9 %
IBU: 37
EBC: 21
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	19.0	5.000	75.2
Marris Otter	6.0	1.000	15.0
CaraPils	5.0	0.500	7.5
Dziovintos slyvos	3.0	0.150	2.3
		<u>6.650</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (Czech)	Spurgai	Virimui (kartumui)	2.9	18.5	80	60
East Kent Golding (U.K.)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.7	5.2	10	60
East Kent Golding (U.K.)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.7	12.1	30	30
Saaz (Czech)	Spurgai	Aromatui (virimui)	2.9	0.9	20	5
					<u>140</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham (antros kartos)	200.0

Pastabos

dziovintos slyvos
slyvas sudejau supjaustytas tik isjungus virykle

Salinimas:
50C temp>15min
64C temp>60min
72C temp>20min
tekinta 85Ctemp. vandeniui

Fermentacija:
aplinkos temp 15C
7 dienos