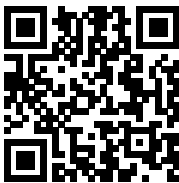


AV Altas

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Tarptautinis gintarinis lageris
Aludaris: Pikas
Receptas sukurtas: 2013-11-20 20:57:49
Receptas modifikuotas: 2014-01-12 19:05:43

OG: 1.050
FG: 1.011
ABV: 5.0 %
IBU: 34
EBC: 26
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Čekiškas bazinis (pilsnerio) (iš Alutekso)	3.0	2.000	43.0
Miuncheno salykla	15.0	1.000	21.5
Vienos salykla	7.0	1.000	21.5
CaraMunich	120.1	0.350	7.5
Melanoidinas	70.1	0.150	3.2
Rūgštusis salykla „Sauermaiz“	6.0	0.100	2.2
Skrudintas miežių salykla 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.050	1.1
		4.650	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)	12.9	33.7	25	50
					25	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Pastabos

Marzen ir Altbier "hibridas". Beveik "no sparge" metodas.
26L vandens ~57C->54C. (10 min)
~10L skysta dekokcija (pauzė prie 71C) -> 65C. (45-60 min)
Vorlauf + tekinant papildyti ~3-5L iki pilno puodo.
Preboil ~25,5L ~10,5P.
Kerpena likus 15 min.
Fermentuoti ~15-16C.