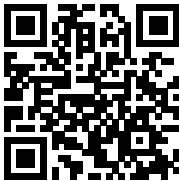


KöL-1

Kiekis: 40 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kölsch
Aludaris: Regis
Receptas sukurtas: 2014-03-25 13:16:59
Receptas modifikuotas: 2014-05-21 16:42:59

OG: 1.049
FG: 1.011
ABV: 4.9 %
IBU: 33
EBC: 9
IBU/OG: 0.67 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	8.000	88.9
BEST Munich salyklas	15.0	1.000	11.1
		9.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hersbrucker (German)	Spurgai	Virimui (kartumui)	2.8	32.7	200	60
					200	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-33	12.0
Safale US-05(56)	12.0

Pastabos

Vanduo minkštinamas virinant. Užverdamas ir paverdamas 2/3 viso kiekio, vėsinaamas vandeniu iš čiaupo.
Salinimas:
+65C - 60min.
+78C - tekinimas.
Fermentuojama įmanomai vėsiai +15C
Dera mėnesį lageriuoti.

Planuojama kaina - 69Lt. (1,73Lt/l)