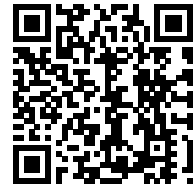


# grolsh klonas. NR1

Kiekis: 26 litrai  
Efektyvumas: 93 %  
Stilius: Dortmunder Export  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2011-12-01 00:07:03  
Receptas modifikuotas: 2012-05-08 09:13:46

OG: 1.054  
FG: 1.008  
ABV: 6.0 %  
IBU: 23  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2020-10-22

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	4.500	90.0
Miuncheno salyklas	15.0	0.200	4.0
CaraHell	25.0	0.200	4.0
CaraPils	5.0	0.100	2.0
		<hr/> 5.000	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (German)	-	-	10.0	20.6	24	60
Saaz (Czech)	-	-	2.9	2.3	15	20
Saaz (Czech)	-	-	2.9	0.0	15	0
					<hr/> 54	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager W34/70	12.0

## Pastabos

RO/krano - 20/1. +2gCaSO4+1g CaCl2/10L 3L/kg  
15L 54C > 50C 5min.  
7L dekokcija (65C 20min, 75C 10min, virti 10min)  
65C 60min.  
5L 100C > 73C, tekinti  
pH 5.3

Ca 78  
Mg 2  
SO4 118  
Na 3  
Cl 51  
HCO 20  
RA -40

aišku į grolsh nepataikysiu, kolkas tik mėginu apynius ir salyklus atitaikyt