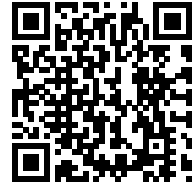


Lapkritinis

Kiekis: 65 litrai
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Märzen
Aludaris: gj-bi
Receptas sukurtas: 2016-10-02 22:33:59
Receptas modifikuotas: 2017-03-01 17:57:13

OG: 1.050
FG: 1.008
ABV: 5.5 %
IBU: 25
EBC: 20
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|----------------------------|--------------|---------------|------------|
| Vokiškas Pilsen salyklas | 4.0 | 6.000 | 44.4 |
| BEST Munich salyklas | 15.5 | 4.000 | 29.6 |
| BEST Vienna salyklas | 9.0 | 1.000 | 7.4 |
| BEST Munich Dark salyklas | 25.0 | 1.000 | 7.4 |
| Aroma salyklas | 152.0 | 0.800 | 5.9 |
| BEST Caramel Pils salyklas | 5.0 | 0.700 | 5.2 |
| | | <u>13.500</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Summit | Granulės | Virimui (kartumui) | 17.3 | 21.2 | 30 | 60 |
| Liberty | Granulės | - | 5.5 | 1.0 | 5 | 40 |
| Santium | Granulės | Aromatui (virimui) | 6.0 | 1.8 | 20 | 10 |
| Liberty | Granulės | Aromatui (virimui) | 5.5 | 0.9 | <u>20</u> | 5 |
| | | | | | 75 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|--------------------------------|------------|
| Fermentis Saflager W34/70 | 300.0 |
| Yeast WLP820 Oktoberfest Lager | 300.0 |
| Wyeast 2206: Bavarian Lager | 200.0 |
| Fermentis Saflager W34/70 | 24.0 |

Pastabos

Vandens chemija

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=VMG6XPD>

Išpilsčiau į 4-is fermenterius:

25 l w34/70 antros gen(po baltijos porterio)

20 l w34/70 24 g iš pakelio;

10 l Yeast WLP820 Oktoberfest Lager;

10 l Wyeast 2206: Bavarian Lager