

£ pusė svaro sterlingų

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Bohemijos pilzneris
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2016-10-17 09:52:00
Receptas modifikuotas: 2016-11-22 20:10:13

OG: 1.059
FG: 1.016
ABV: 5.6 %
IBU: 36
EBC: 9
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2019-10-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (Čekiškas)
Karamelinis

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.6	5.400	99.4
212.8	0.030	0.6
	<u>5.430</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Sterling
Sterling

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

10.6
10.6

IBU

32.2
4.3

Kiekis (g)

30
20
50

Laikas

60

5

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

7 virimui, pirmas lageras.
Virta 2016-10-22

Pradinis vandens kiekis 18 l
Antroko tekinimas 14 l
Salinta 68 (pilta į 73, nukrito iki 67)
Nuimta su 76, antrokui irgi 76, laikyta 15 min.

30 g apynių pradžiai, nuimant nuo ugnies 20 g Sterling

Pradinis OG 1,059, efektyvumas gavosi didesnis nei planuota.
Galutinis OG 1,016

Startas su 19 C 10 valandų (galima ir vėšiau, gana staigiai gavosi), sausos mielės, toliau fermentacija prie 10-11C, dvi savaites
Diacetyl rest prie 17-19C, vieną dieną
Dvi - tris savaites perpylus lageriavimas prie 8-11 C
Pilstymas į butelius ir gazavimas kaip visada po 2,5 gr/l. Tikiuosi per savaitę ar dvi užsigazuos be papildomų mielių.

Mielės 4,15 E
Salyklas 3E
Apyniai 1,8 E