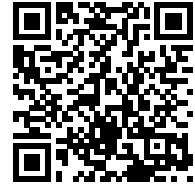


# £ pusė svaro sterlingų

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 76 %  
Stilius: Čekiškas šviesus Premium lageris  
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)



2026-06-13

## 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