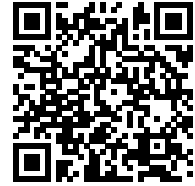


# Redanijos lageris

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Tarptautinis šviesus lageris  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2016-11-13 13:39:14  
Receptas modifikuotas: 2016-12-18 09:42:26

OG: 1.048  
FG: 1.012  
ABV: 4.7 %  
IBU: 28  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.58 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Čekiškas)	3.6	4.500	100.0
		4.500	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Centennial	Spurgai	Virimui (kartumui)	9.6	26.9	25	60
Centennial	Spurgai	Aromatui (virimui)	9.6	0.7	15	1
					40	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager (2 karta)	300.0

## Pastabos

8 virimui, antras lageras.  
Virta 2016-11-14

Pradinis vandens kiekis 18 l  
Antroko tekinimas 14 l  
Salinta 68 (pilta į 73, nukrito iki 69), pabaigiau su 65  
Nuimta su 73, antrokui 73, laikyta 15 min.

25 g apynių pradžiai, nuimant nuo ugnies 15 g Centennial

Pradinis OG 12  
Galutinis FG 3

Startas su 19 C 10 valandų (galima ir vėsiau, gana staigiai gavosi), šlapios 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 0 E  
Salyklas 2,7 E  
Apyniai 2,5 E