

Redanijos lageris 2

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 71 %
Stilius: Tarptautinis šviesus lageris
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2016-12-17 17:47:51
Receptas modifikuotas: 2017-01-14 12:47:17

OG: 1.051
FG: 1.013
ABV: 5.0 %
IBU: 21
EBC: 7
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2022-09-27

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Čekiškas)	3.6	5.000	100.0
		5.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Centennial	Spurgai	Virimui (kartumui)	9.6	20.9	20	60
Centennial	Spurgai	Aromatui (virimui)	9.6	0.0	20	0
					40	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager (3 karta)	100.0

Pastabos

9 virimui, Redanijos tobulinimas. Trečias lageras, mielės nuo pirmo.
Virta 2016-12-18

Pradinis vandens kiekis 18 l
Antroko tekinimas 14 l
Salinta 68 (pilti į 74), pabaiga su 65. Iki pabaigos nešildyta.
Nuimta su 73, antrokui 73, laikyta 15 min.

20 g apynių pradžiai, nuimant nuo ugnies 20 g Centennial.

Pradinis OG 1.051
Galutinis FG 1.014

Startas su 19 C 10 valandų, šlapios mielės, toliau fermentacija prie 10-11C, dvi savaites
Diacetyl rest prie 17-19C, vieną dieną
Dvi savaites perpylus lageriavimas prie 7-8 C
Po 11 dienų pilstymas į butelius ir gazavimas 2,5-3 gr/l. Kasdien pavartoma moksliniais tikslais. Pirmą ir antrą dieną aiškiai matosi cukraus maišymąs.

Mielės 0 E
Salyklas 3 E
Apyniai 3 E