

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 salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

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 maišymąsis.

Mielės 0 E
Salyklas 3 E
Apyniai 3 E