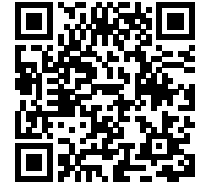


grolsh klonas NR2

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 90 %
Stilius: Tarptautinis šviesus lageris
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2011-12-27 11:41:26
Receptas modifikuotas: 2012-01-24 18:55:59

OG: 1.048
FG: 1.020
ABV: 3.7 %
IBU: 40
EBC: 7
IBU/OG: 0.83 (dominuoja apynių skonis)



2025-02-15

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
Kukurūzų dribsniai
Miuncheno salyklas
CaraPils
CaraHell

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.000	65.2
3.0	1.000	21.7
15.0	0.200	4.3
5.0	0.200	4.3
25.0	0.200	4.3
	<hr/> 4.600	

Apyniai

Pavadinimas

Select (German)
Saaz (Czech)
Saaz (Czech)

Forma Paskirtis

- -
- -
- -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.0	37.5	80	60
2.9	2.5	15	20
2.9	0.0	15	0
		<hr/> 110	

Mielės

Pavadinimas

Saflager W34/70 trečio naudojimo

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

RO/krano - 20/1. +2gCaSO4+1g CaCl2/10L 2,17L/kg
10L 51C > 47C 7min.
atskirti tirštą mentalą nuo skysto. abu pakaitinti iki 68C
pusę tiršto mentalo sumaišyti su skystu ir grąžinti į salinimo kubilą
kito tiršto mentalo dekokcija (68C 20min, spirti iki virimo, virti 20min)
sumaišyti su šalta osmoze iki 74C
grąžinti į kubilą. 68C 90min.
4L 100C > 78C
tekinti (susimoviau, tekinant atvėso)

pH 5.2

Ca 78
Mg 2
SO4 118
Na 3
Cl 51
HCO 20
RA -40