

# 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)



2021-09-28

## 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