

Pacų rūšio VI

Kiekis: 28 litrai
Efektyvumas: 86 %
Stilius: Vokiškas pilzneris
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2017-01-04 00:05:28
Receptas modifikuotas: 2018-02-09 16:17:16

OG: 1.046
FG: 1.009
ABV: 4.8 %
IBU: 28
EBC: 6
IBU/OG: 0.60 (ryškus apynių skonis)



2021-06-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsen salyklas	4.0	4.860	100.0

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Ella	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	14.3	13.0	8	80
Ella	Granulės	Virimui (kartumui)	14.3	14.8	12	40
Ella	Granulės	Aromatui (virimui)	14.3	0.0	10	0
					30	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70	300.0

Pastabos

2017 01 04 d.
RO, 24/16, 3.4/3.1/1/3.8, 2.59/0.19
Salinimas:
53C - 10 min.,
61C - 45 min.,
73C - 15 min.,
77C - tekinam.
Fermentacija: 9C, 12 dienų.

Paeksperimentavau buteliuodamas. Dalis supilstyta taip, kaip yra. Daliai pridėta beržo hidroliato (25 ml litrui). Bus Sauna Lager. Dalis pažaista su medumi. Primingui nuo 2.2 iki 2.7 g/0.5 ltr. O dalis - spiritiniu pikio tirpalu nuo 3 iki 6 lašų/0.5 ltr. Vieną buteliuką "apdovanojau" ir medum, ir hidroliatu.

Sauna Lager - visišką gėris. Tikrai kartosiu :) Su medumi - nežinau. Su pikiu - tikrai ne.
P.S. Tai va, tas, kur supilstytas, kaip yra, patapo visai geru alumi. Su stautais susikirto :)