

# corona mexicano klonas

Kiekis: 37 litrai  
Efektyvumas: 81 %  
Stilius: Tarptautinis šviesus lageris  
Aludaris: tikka1122  
Receptas sukurtas: 2017-09-23 00:23:16  
Receptas modifikuotas: 2017-11-10 08:42:01

OG: 1.050  
FG: 1.011  
ABV: 5.0 %  
IBU: 20  
EBC: 5  
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                    | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas cekija alutex | 3.0          | 5.500        | 74.8       |
| Kukurūzų dribsniai             | 2.0          | 1.100        | 15.0       |
| Ryžių dribsniai (Galintos)     | 2.0          | 0.750        | 10.2       |
|                                |              | <u>7.350</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Columbus    | -     | -         | 16.0   | 17.0 | 17         | 60     |
| Willamette  | -     | -         | 5.0    | 3.4  | <u>30</u>  | 10     |
|             |       |           |        |      | 47         |        |

## Mielės

| Pavadinimas                        | Kiekis (g) |
|------------------------------------|------------|
| Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager | 12.0       |

## Pastabos

vanduo salinimui 22l -90ml 10proc. fosf.r.  
tekimimui 28l-45ml 10proc. fosf.r.

~12C-8C fermentacija  
tekinta 14val-greičiau nebėgo,pusė alaus išvirta,kita pusė tekinto ryte dapilta į fermenterį  
4g/l cukraus išpilstant