

Pacų rūšio VII

Kiekis: 28 litrai
Efektyvumas: 89 %
Stilius: Vokiškas pilzneris
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2018-02-09 16:17:21
Receptas modifikuotas: 2018-04-10 22:23:59

OG: 1.049
FG: 1.009
ABV: 5.2 %
IBU: 36
EBC: 6
IBU/OG: 0.74 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsen salyklas	4.0	5.000	100.0
		5.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Tettnang	Granulės	Virimui (kartumui)	3.3	25.2	80	60
Tettnang	Granulės	Aromatui (virimui)	3.3	10.9	45	30
					125	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70	25.0

Pastabos

Prigalvojo: balandžio mėnuo, lagerai, matai. Ir taip gal lagerioką būtų daręs, tai dabar kaip ir privertė, padlos... :)

RO, 16/25, 3.4/3.1/1/2.2 druskos, 3 ml fosforo r. salinimui

Analitė:

38.9 8.5 9.6 40.7 77.7, little bitter, ratio 1.9

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=N06P8VW>

Salinimas:

53C - 15 min.,

61C - 75 min.,

77C - tekinam.

Fermentacija: misa šaldoma iki 12C, 8C pradžia.

Per keturias pirmąsias fermentacijos dienas "nuvalgyti" 3 Plato iki kažkur 9. Tada pakelta temperatūra iki 10,5C, per penkias dienas nukrito iki 2.5 Plato. Perkelta į 17C temperatūrą likučių suvalgymui ir fermentacijos pabaigai.

Pabaiga - 2.4 Plato. Saldokas, bet principu gerai.

Pilstymas. Va čia ir pokštai :)

Bus keturi skirtingi alūs (nu beveik skirtingi). Vienas taip, kaip yra. Antras - pridėta 25 ml beržo hidrolato - Sauna lager. Trečias - primingas atliktas akacijų medumi su trumais 6 ml/l. Pagrindimas: 1 x0.8 (sausų medžiagų %) x0.9 (numanomas fermentacijos laipsnis)x1.4 (medaus tankis) = 1.008). Ketvirtas - supiltas `Void.` 100 ml/l lagero ir padarytas Schwarzbier. Ragausim...