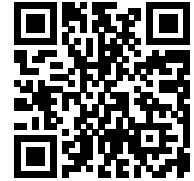


# Aviganis

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 62 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: Bitininkas  
Receptas sukurtas: 2018-04-10 15:15:19  
Receptas modifikuotas: 2018-05-15 07:28:32

OG: 1.062  
FG: 1.020  
ABV: 5.4 %  
IBU: 46  
EBC: 60  
IBU/OG: 0.74 (ryškus apynių skonis)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
BEST Black Extra salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	7.500	96.2
1399.6	0.300	3.8
	<u>7.800</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Cascade (US)	Granulės	Virimui (kartumui)
Simcoe	Granulės	Virimui (kartumui)
Tradition	Spurgai	Virimui (kartumui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.4	14.0	25	60
13.3	13.8	10	60
5.7	17.9	<u>35</u>	60
		70	

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager antra kartą!

### Kiekis (g)

250.0

## Pastabos

Antra kartą lagerio mielės.

1. Virimas vyko 2018 05 01
2. Pilstyta 2018 05 14
3. Pradinis vandens kiekis 23l
4. Antrinis vandens kiekis 17l
5. Salinta prie 75°C
6. Tekinta su 70°C
7. Virimas truko 60 min
8. Pradinis OG: 15
9. Galinis FG : 5