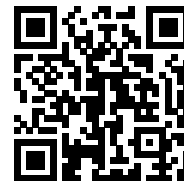


# ZEBA

Kiekis: 66 litrai  
Efektyvumas: 82 %  
Stilius: Miuncheno Helles  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2019-05-07 11:11:25  
Receptas modifikuotas: 2019-06-10 08:21:20

OG: 1.039  
FG: 1.007  
ABV: 4.2 %  
IBU: 23  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	8.500	83.3
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.500	4.9
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.500	4.9
BEST Vienna salyklas	9.0	0.500	4.9
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.200	2.0
		<hr/> 10.200	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Cascade (US)	-	-	5.8	12.3	55	60
Nelson Sauvin	-	-	12.1	6.2	44	8
Mosaic	-	-	12.5	4.3	55	4
					<hr/> 154	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
LALEMAND DIAMOND šlapios	110.0

## Pastabos

Lengvas, tolimai artimiausias N. Zelandijos pilsnerio stiliui, adaptuotas turimais apyniais ir atsigavinti pilna burna ~ 20 asmenų, po planuojamų 60 km. dviračių žygio.

N. Zelandijos pilsneris  
OG 1044-1056  
FG 1009-1014  
IBU 25-45  
ABV 4.5-5.8  
EBC 4-14

65-60min

76-15min

verdam 75min

15C fermentacija

į vieną fermenterį ~22 ltr. paturbinti 50gr. mosaic sausam apyniavimui 2-3 paras.

nuskaidrinimas želatina

karbonizavimas angliarūgšte keguose

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=XN67N7N>