

Czech Noris (čekiško norisi)

Kiekis: 40 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Čekiškas šviesus Premium lageris
Aludaris: domaso
Receptas sukurtas: 2020-03-15 21:57:23
Receptas modifikuotas: 2020-05-13 23:36:54

OG: 1.053
FG: 1.012
ABV: 5.5 %
IBU: 39
EBC: 14
IBU/OG: 0.73 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
BEST Melanoidin salyklas
BEST Caramel Pils salyklas
BEST Rūgštinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	8.500	85.0
73.3	0.800	8.0
5.0	0.500	5.0
5.5	0.200	2.0
	<u>10.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Spalt
Saaz (CZ)
Airiška kerpena
Saaz (CZ)

Forma

Granulės
Granulės
Granulės
-
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
-
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
9.7	16.1	25	70
4.6	11.4	50	30
4.4	8.6	50	20
0.0	0.0	10	20
4.4	2.8	<u>50</u>	5
		185	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Saflager S-189 (II-a karta)

Kiekis (g)
500.0

Pastabos

Salyklą užpilti 25l 78-79°C RO vandeniu, mentalas turi pasiekti 67°C
Į salinimą dėti 3.5g askorbo rūgšties ir 8ml Calcium chloride (33% tirpalas)
Salinti 80-90 min.
Mentalo pH taikyti 5.2-5.3

Antroją užpilti ~82°C RO vandeniu

Pritekinti 43-45l misos virimui
Virti 70 min.

Fermentuoti prie 10°C
Į antrinę (jei daroma): 2g (ant 35-40l alaus) askorbo rūgšties
Jei be antrinės - po 4 sav. nuo virimo išpilstyti.