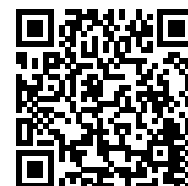


# 78.american lager

Kiekis: 46 litrai  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Amerikietiškas Premium lageris  
Aludaris: emiix  
Receptas sukurtas: 2020-04-14 13:18:29  
Receptas modifikuotas: 2020-05-29 14:10:40

OG: 1.046  
FG: 1.008  
ABV: 5.0 %  
IBU: 21  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2020-10-01

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas	3.3	7.000	69.3
BEST Vienna salyklas	9.0	1.000	9.9
Kukurūzų dribsniai	2.0	1.000	9.9
Ryžių dribsniai	0.0	0.800	7.9
CaraPils salyklas	4.5	0.300	3.0
		<u>10.100</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Mosaic	Granulės	-	11.0	18.1	30	45
Mosaic	Granulės	-	11.0	2.6	<u>20</u>	5
					50	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70	30.0

## Pastabos

46litrai

70% Viking Malt Pilsner  
10% Best, Viena  
10% kukurūzų dribsniai (be cukraus iš maximos)  
7% ryžių dribsniai  
3% caraPils

PH salinimo vandens 5.4 (kreida + fosforas)

50°C -15min  
65°C -70min  
72°C -15min  
78°C -tekinimas  
100°C -90min

IBU 20-, apyniai-Mosaic (45min- 30g, 5min -20g)

Mielės-Fermentis Saflager W34/70 (naudotos 4 kartos)

Fermentacija:

12°C-3d.  
14°C-1d.  
15°C-1d.  
16°C-2d.

Cold crash 1°C-2d.

Brandinimas kege 1-4°C 4 savaitės