

# Žiūrom ką turom!

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Tarptautinis tamsus lageris  
Aludaris: Gemini  
Receptas sukurtas: 2021-02-21 19:47:15  
Receptas modifikuotas: 2021-02-22 21:38:37

OG: 1.064  
FG: 1.011  
ABV: 7.0 %  
IBU: 31  
EBC: 26  
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Red X salyklas	30.0	4.000	57.1
Miežiniai dribsniai	3.0	1.000	14.3
Kukurūzų dribsniai	2.0	1.000	14.3
Lietuviškas Miežių Salyklas	4.0	1.000	14.3
		<u>7.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Herkules	Granulės	Virimui (kartumui)	15.2	27.1	20	40
Citra	Spurgai	Aromatui (virimui)	12.0	3.8	10	10
Styrian Aurora	Spurgai	Sausam apyniavimui	8.3	0.0	<u>20</u>	0
					50	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	12.0
Fermentis Saflager W34/70	12.0

## Priedai

### Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Ruginis šviesus maltas diastalinis salyklas	Salinimui	100 min.	500.0 g
Nerafinuotads cukranendrių cukrus	Virimui	60 min.	750.0 g
Airiška kerpena	Virimui	10 min.	15.0 g

## Pastabos

20 min - 40 laipsnių  
20 min - 50 laipsnių  
60 min - 68 laipsniai  
10 min - 78 laipsniai (tekinimas)  
60 min - virimas