

Pilznierius iš likučių

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Vokiškas pilzneris
Aludaris: Orinimus
Receptas sukurtas: 2021-04-04 18:08:32
Receptas modifikuotas: 2021-04-26 11:45:24

OG: 1.043
FG: 1.009
ABV: 4.5 %
IBU: 18
EBC: 11
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Heidelberg salyklas
BEST Caramel Pils salyklas
CaraRed salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
2.9	3.600	78.3
5.0	0.600	13.0
50.0	0.400	8.7
	<u>4.600</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (CZ)
Saaz (CZ)
Saaz (CZ)
Saaz (CZ)
Amarillo

Forma

-
-
-
-
-

Paskirtis

-
-
-
-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.0	4.7	10	60
4.0	4.3	10	45
4.0	2.3	10	15
4.0	1.9	20	5
9.5	4.4	<u>20</u>	5
		70	

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M54 Californian Lager

Kiekis (g)

10.0

Priedai

Pavadinimas

Airiška kerpena
Apelsinų žievelė (saldžioji)

Paskirtis

Virimui
Virimui

Laikas

15 min.
5 min.

Kiekis

15.0 g
15.0 g

Pastabos

- +10ltr(55C) -> 50C 20min
- +4ltr
11gr 5.2 stabilizer
5ml CaCl
ph apie 5.2
68 ir mažėjanti 60min
- Pakelta iki 77 tekinimas +15ltr
- virimas ~60

Po savaitės į šaldytuvą.

Po savaitės šaldytuve į buteliokus 04.18 18C

04.25 į rūšį 12C