

# Lageriokas\_

Kiekis: 35 litrai  
Efektyvumas: 82 %  
Stilius: Čekiškas gintarinis lageris  
Aludaris: Orinimus  
Receptas sukurtas: 2021-04-10 18:56:51  
Receptas modifikuotas: 2021-04-26 11:52:01

OG: 1.121  
FG: 1.027  
ABV: 12.4 %  
IBU: 11  
EBC: 26  
IBU/OG: 0.09 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2025-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

|                             | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-----------------------------|--------------|-------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas        | 4.0          | 7.000       | 41.2       |
| BEST Pilsen salyklas        | 4.0          | 7.000       | 41.2       |
| BEST Caramel Amber salyklas | 71.0         | 1.000       | 5.9        |
| BEST Caramel Amber salyklas | 71.0         | 1.000       | 5.9        |
| Avižiniai dribsniai         | 4.0          | 0.500       | 2.9        |
| Avižiniai dribsniai         | 4.0          | 0.500       | 2.9        |
|                             |              | 17.000      |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

|                      | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|-------|-----------|--------|-----|------------|--------|
| Saaz (CZ)            | -     | -         | 4.0    | 2.5 | 18         | 60     |
| Hallertau Mittelfruh | -     | -         | 3.5    | 2.4 | 20         | 60     |
| Saaz (CZ)            | -     | -         | 4.0    | 1.9 | 18         | 30     |
| Hallertau Mittelfruh | -     | -         | 3.5    | 1.9 | 20         | 30     |
| Saaz (CZ)            | -     | -         | 4.0    | 0.9 | 18         | 10     |
| Hallertau Mittelfruh | -     | -         | 3.5    | 0.9 | 20         | 10     |
|                      |       |           |        |     | 114        |        |

## Mielės

### Pavadinimas

|                                    | Kiekis (g) |
|------------------------------------|------------|
| Fermentis Saflager S-23            | 12.0       |
| Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager | 12.0       |

## Pastabos

- +22ltr(55C) -> 50C 20min  
10gr 5.2 stabilizer  
5ml CaCl  
10gr CaSO4  
5ml H3PO4  
ph apie 5.2  
65 35min  
70 25min
3. Pakelta iki 77, nutekinta, 2 x užpilta po 10-12ltr ir po 20min tekinta (pirmą kartą gavos toks didelis efektyvumas)
4. virimas ~60

1. Vienas fermenteris su safaleS23 +3ltr vandens iš krano. (dėl netikėto efektyvumo gavos kiek per stiprus)
2. Kitas fermenteris M76 toks koks buvo  
Rūsio temp. 12-14C Pradėta fermentuoti 4-11  
1as 2021-04-18 ištrauktas iš rūsio su FG1.014  
3d. 18C ir 04-21 į šaldytuvą (sugebėjo apšalt, reik taisyti šaldytuvą)  
04-25 į buteliokus ir į rūšį 12C  
2as 2021-04-18 dar buvo ~1.030  
išautas į šaldytuvą (pataisytą) (FG1,013) 04-25