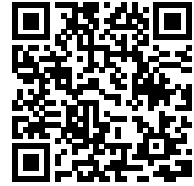


Lageriokas_

Kiekis: 35 litriai
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)



2025-04-25

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
		<u>17.000</u>	

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
					<u>114</u>	

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 rūsį 12C
- 2as 2021-04-18 dar buvo ~1.030
išautas į šaldytuvą (pataisytą) (FG1,013) 04-25