

# “Majų Mėnulis” (Corona clone)

Kiekis: 37 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas lageris  
Aludaris: Mukas  
Receptas sukurtas: 2025-04-01 08:10:22  
Receptas modifikuotas: 2025-05-25 08:10:07

OG: 1.049  
FG: 1.010  
ABV: 5.1 %  
IBU: 13  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2025-06-11

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|----------------------------|--------------|-------------|------------|
| BEST Pilsen salyklos       | 4.0          | 6.000       | 73.2       |
| Kukurūzų dribsniai         | 2.0          | 1.400       | 17.1       |
| Ryžių dribsniai            | 0.0          | 0.500       | 6.1        |
| BEST Caramel Pils salyklos | 5.0          | 0.300       | 3.7        |
|                            |              | 8.200       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas | Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Saaz        | Granulės | Virimui (kartumui) | 3.4    | 12.3 | 50         | 60     |
| Saaz        | Granulės | Aromatui (virimui) | 2.1    | 0.4  | 14         | 5      |
|             |          |                    |        |      | 64         |        |

## Mielės

| Pavadinimas                 | Kiekis (g) |
|-----------------------------|------------|
| Lallemmand LalBrew® Diamond | 12.0       |

## Priedai

| Pavadinimas   | Paskirtis | Laikas | Kiekis  |
|---------------|-----------|--------|---------|
| Ryžių lukštai | Virimui   | -      | 200.0 g |

## Pastabos

### Fermentuojamos medžiagos:

- BEST Pilsen (6 kg) – pagrindinis bazinis salyklos, turintis gerą fermentuojamumą ir labai šviesią spalvą.
- Kukurūzų dribsniai (1.4 kg) – suteikia sausumo, švelnaus saldumo be jokių salyklos natų. Labai būdinga meksikietiškiems lageriams.
- Ryžių dribsniai (0.5 kg) – dar daugiau sausumo, gaivumo, padeda padaryti alų labai lengvą.
- Caramel Pils (0.3 kg) – pagerina putą ir suteikia trupinėlių kūno, kad alus nebūtų "vanduo", bet išliktų lengvas.

### Apyniai:

- Saaz 75 g – 60 min (2.1% AA) – švelnus europietiškas kartumas, siekiant ~11 IBU. Jokio aštrumo, tik balansas.
- Saaz 10 g – 5 min – vos vos kvapo, bet beveik nejuntamai. Tik kad būtų švelni, švari natos užuomina.

### Mielės:

- Lallemmand LalBrew® Diamond Lager (12 g) – labai švariai fermentuojančios lager mielės. Fermentuoju ~10–12°C.

### Priedai:

- Ryžių lukštai (300 g) – kad mash neužsikimštų dėl dribsnių. Jokios įtakos skoniui, bet padeda filtracijai.

### Mash profilis:

- 63°C – 40 min (fermentuojami cukrūs, sausumas)
- 67°C – 25 min (šiek tiek kūno)
- 72°C – 10 min (galutinis cukrų išskaidymas)

4. 78°C – 5 min (mash-out)