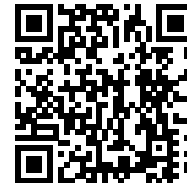


Bis Pils 2

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Vokiškas pilzneris
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2026-04-16 15:02:19
Receptas modifikuotas: 2026-04-16 15:02:22

OG: 1.052
FG: 1.009
ABV: 5.6 %
IBU: 25
EBC: 11
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.400	93.9
BEST Caramel Hell salyklas	30.0	0.150	2.6
BEST Melanoidin salyklas	70.6	0.150	2.6
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.050	0.9
		<u>5.750</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfruh	-	Virimui (kartumui)	3.5	16.6	50	60
Hallertauer Hersbrucker	-	Aromatui (virimui)	3.5	3.3	20	15
Hallertau Mittelfruh	-	Aromatui (virimui)	3.5	4.9	30	15
					<u>100</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70	24.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	3.0 g

Pastabos

2.5 užmaišymo santykis
Pauzės:

- 45° užmaišymas
- 50° – 10 min
- 62° – 30 min ir dekokcija trečdali mentalo (su Cara galima ir nedaryti)
- 72° – 25 min (ir vėl dekokcija - pirmą kartą be)
- 78° ir tekini – 45 min
- 100° – 90 min

Ataušinam iki 10-12° ir suleidžiam mieles

Fermentacija

- 12° – 7 dienos
- Po to 4 dienoms atjungiam šaldytuvą, kad mielės natūraliai pasikeltų tiek, kiek reikia
- Pabaigoj 5° dviems dienoms