

# Erstikio BRAVO PREMIUM LAGER 2

Kiekis: 17 litrų  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Tarptautinis šviesus lageris  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2012-11-19 19:05:51  
Receptas modifikuotas: 2013-01-09 08:45:03

OG: 1.055  
FG: 1.012  
ABV: 5.6 %  
IBU: 24  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.44 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis slykklas  
Karamelinis slykklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.000	98.8
230.2	0.050	1.2
	4.050	

## Apyniai

### Pavadinimas

Bravo  
Bravo  
Saaz (šaltam apyniavimui)

### Forma

-  
-  
-

### Paskirtis

-  
-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
16.7	13.3	7	40
16.7	10.8	10	15
4.0	0.0	15	0
		32	

## Mielės

### Pavadinimas

MauriBrew Lager 497 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salinimas:

- pilama 8L / 57°C vandens;
- 5 min ~50°C (mentalo santykis 1:2);
- pilama 4L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (mentalo santykis 1:3);
- 1/2 mentalo užvirinama ir verdama 10min.
- Pavirtas mentalas pilamas atgal į likusį mentalą.
- tekinama ~90°C vandeniu +13L;

### Fermentacija:

pirminė - 16 dienų 10C; 5 dienos 19C  
išpilstyti 5L, likusi dalis į antrinę su SAAZ  
antrinė - 5 dienos prie 20C (su šaltu apyniavimu)  
lageriavimas - buteliuose, rūsy prie 10C