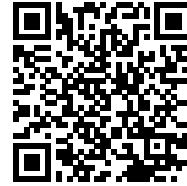


įžanginis pils

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 93 %
Stilius: Čekiškas šviesus Premium lageris
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2013-01-17 10:52:49
Receptas modifikuotas: 2013-02-25 17:21:29

OG: 1.048
FG: 1.013
ABV: 4.6 %
IBU: 38
EBC: 6
IBU/OG: 0.81 (dominuoja apynių skonis)



2024-06-22

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
Kukurūzų dribsniai
Vienos salyklas
CaraPils
CaraHell

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.000	76.9
2.0	0.200	7.7
7.0	0.200	7.7
5.0	0.100	3.8
25.0	0.100	3.8
	2.600	

Apyniai

Pavadinimas

Perle (German)
Perle (German)
Perle (German)
Perle (German) misai atvėsus iki 75C
Saaz (Czech) sausam

Forma

-
-
-
-
-

Paskirtis

-
-
-
-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
8.0	26.2	20	75
8.0	11.6	12	30
8.0	0.6	12	1
8.0	0.0	12	0
4.0	0.0	30	0
		86	

Mielės

Pavadinimas

MauriBrew Lager 497

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

RO/krano - 20/1. +2gCaSO4 +1gNaCl/10L

5L 51C > 47C 5min.

+5L 85C > 63C 10min

ant ugnies keliam iki 72C

72C > 50min

pakaitinti iki 78C

nutekinti misą iki gtrūdų paviršiaus ir pradėti ją virti

likusio mentalo dekokcija, pavirti 5min

tekinti į virimo puodą ir virti.

pH nematavau

Ca 51

Mg 2

SO4 118

Na 42

Cl 64

HCO 20

RA -21