

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)



2026-04-18

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
	<hr/> 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	<hr/> 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