

# 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)



2026-06-13

## 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
	<u>2.600</u>	

## 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	<u>30</u>	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