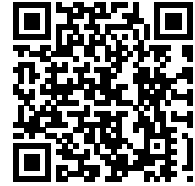


# urquell 1

Kiekis: 16 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Čekiškas šviesus Premium lageris  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2013-03-13 14:03:40  
Receptas modifikuotas: 2013-04-16 22:21:37

OG: 1.041  
FG: 1.009  
ABV: 4.1 %  
IBU: 50  
EBC: 7  
IBU/OG: 1.23 (dominuoja apynių skonis)



2023-12-01

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	2.400	82.8
Vienos salyklas	7.0	0.200	6.9
CaraHell	25.0	0.150	5.2
CaraPils	5.0	0.150	5.2
		<u>2.900</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	9.0	44.3	30	75
Saaz (Czech)	-	-	2.3	3.2	10	40
Saaz (Czech)	-	-	2.3	1.8	10	15
Saaz (Czech)	-	-	2.3	0.7	10	5
					<u>60</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
pilsner urquell	12.0

## Pastabos

RO/krano - 20/1. +1.5gCaSO4+1g CaCl2/10L  
9L 54C > 50C 10min.  
kelian ant ugnies iki 63C  
63C 30min  
apie 2/3 tiršto mentalo dekokcija 10min, gražinti  
70C 15min  
keliam iki 76C  
nutekinti pirmoką, pradėti jį virti, pakartoti

Ca 66  
Mg 2  
SO4 89  
Na 3  
Cl 51  
HCO 20  
RA -32

tekinant salyklas mažai lietsi su oru. mielės sudėtos į šiltą misą. seniai tokio mažo efektyvumo neturėjau. mielės užgyveno po daugiau nei dviejų savaitių, piminė - mėnesis