

urquell 1

Kiekis: 16 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Bohemijos pilzneris
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)



2020-09-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklas
Vienos salyklas
CaraHell
CaraPils

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.400	82.8
7.0	0.200	6.9
25.0	0.150	5.2
5.0	0.150	5.2
	<hr/> 2.900	

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
					<hr/> 60	

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, grąžinti
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