

# Miežių rojus

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Vokiškas pilzneris  
Aludaris: Calvados  
Receptas sukurtas: 2013-04-01 21:52:12  
Receptas modifikuotas: 2013-09-15 15:26:33

OG: 1.053  
FG: 1.013  
ABV: 5.2 %  
IBU: 20  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2025-04-25

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto  
Vokiškas „Pilsner“ salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	4.100	58.6
3.0	2.900	41.4
	<u>7.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Tradition (German)  
Airiška kerpena  
Perle (German)  
Tradition (German)

### Forma

-  
-  
-  
-  
-

### Paskirtis

-  
-  
-  
-  
-

### AA (%)

12.9  
5.8  
0.0  
7.5  
5.8

### IBU

14.5  
2.2  
0.0  
1.6  
1.9

### Kiekis (g)

15  
10  
30  
8  
12  
75

### Laikas

60  
15  
15  
10  
10

## Mielės

### Pavadinimas

Saflager W34/70 III Generacija

### Kiekis (g)

100.0

## Pastabos

Salinimas 90 min. prie 68°C

Fermentacija:  
pirminė 30 dienų