

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)



2026-04-18

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