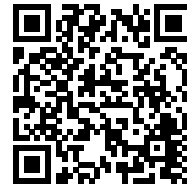


Miežių rojus

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)



2023-04-01

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

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Magnum | - | - | 12.9 | 14.5 | 15 | 60 |
| Tradition (German) | - | - | 5.8 | 2.2 | 10 | 15 |
| Airiška kerpena | - | - | 0.0 | 0.0 | 30 | 15 |
| Perle (German) | - | - | 7.5 | 1.6 | 8 | 10 |
| Tradition (German) | - | - | 5.8 | 1.9 | <u>12</u> | 10 |
| | | | | | 75 | |

Mielės

Pavadinimas

Saflager W34/70 III Generacija

Kiekis (g)

100.0

Pastabos

Salinimas 90 min. prie 68°C

Fermentacija:
pirminė 30 dienų