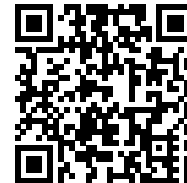


# Tryliktos dienos čekiškas ladžeris

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 71 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: g12  
Receptas sukurtas: 2011-05-28 11:17:19  
Receptas modifikuotas: 2011-08-02 11:55:55

OG: 1.041  
FG: 1.003  
ABV: 4.9 %  
IBU: 21  
EBC: 34  
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2024-02-22

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                            | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--|--------------|--------------|------------|
| Bazinis slykklas                       | 4.0          | 4.950        | 86.1       |
| Karamelinis                            | 230.2        | 0.750        | 13.0       |
| Skrudintas miežių slykklas 'Chocolate' | 1200.9       | 0.050        | 0.9        |
|  |              | <u>5.750</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Magnum      | -     | -         | 14.9   | 19.1 | 15         | 65     |
| Magnum      | -     | -         | 14.9   | 2.3  | 5          | 10     |
| Magnum      | -     | -         | 13.0   | 0.0  | <u>6</u>   | 0      |
|             |       |           |        |      | 26         |        |

## Mielės

| Pavadinimas           | Kiekis (g) |
|-----------------------|------------|
| Mėgiamos iš šaldytuvo | 12.0       |

## Pastabos

Batch Notes:  
Strike for 35C, rest 20'.  
slowly (20') heat 1/3 to 65C, rest up to 25'.  
slowly bring to boil, boil up to 25'.  
Add back, T=52C, rest 5'.  
slowly heat 1/3 to boiling, boil up to 25'.  
Add back, T=65C, rest up to 50'.  
slowly heat 1/3 to boiling, boil 5'.  
Add back for mashout (77C).