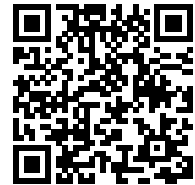


# biržų bohemian

Kiekis: 16 litrų  
Efektyvumas: 82 %  
Stilius: Vokiškas pilzneris  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2013-04-14 18:27:25  
Receptas modifikuotas: 2013-04-29 18:59:20

OG: 1.044  
FG: 1.011  
ABV: 4.4 %  
IBU: 33  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.74 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Biržų krašto  
CaraPils  
Vienos salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.500	86.2
5.0	0.200	6.9
7.0	0.200	6.9
	<u>2.900</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Tettnanger (German) (50% PMA)  
Tettnanger (German)

### Forma

-  
-

### Paskirtis

-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
3.8	30.1	50	75
3.8	2.9	10	15
		<u>60</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Saflager W34/70

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

RO/krano - 95/05. +1.5gCaSO4+1g CaCl2/10L  
8L 54C > 50C 5min.  
kelian ant ugnies iki 64C  
64C 30min  
apie 3/4 tiršto mentalo dekokcija\* 5min, grąžinti  
72C 20min  
keliam iki 76C  
nutekinti pirmoką, pradėti jį virti, pakartoti

Ca 66  
Mg 2  
SO4 89  
Na 3  
Cl 51  
HCO3 20  
RA -32

\*dekokcijai paimiau pertirštą mentalą, paviršius nebuvo apsemtas

7d rūsy, 3d kambary