

# 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)



2024-10-05

## 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 (%)

3.8  
3.8

### IBU

30.1  
2.9

### Kiekis (g)

50  
10  
60

### Laikas

75  
15

## 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