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)

2025-06-11

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Biržų krašto	4.0	2.500	86.2
CaraPils	5.0	0.200	6.9
Vienos salyklas	7.0	0.200	6.9
		2.900	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Tettnanger (German) (50% PMA)	-	-	3.8	30.1	50	75
Tettnanger (German)	-	-	3.8	2.9	10	15
					60	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager W34/70	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