

# Best of Both Worlds

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Vokiškas pilzneris  
Aludaris: ginux  
Receptas sukurtas: 2013-10-06 14:02:28  
Receptas modifikuotas: 2013-10-24 21:56:36

OG: 1.048  
FG: 1.009  
ABV: 5.1 %  
IBU: 27  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vokiškas pilsner salyklas	3.0	4.000	93.0
Miuncheno salyklas	15.0	0.200	4.7
Vienos salyklas	7.0	0.100	2.3
		<u>4.300</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Tettnanger (German)	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	3.1	13.5	30	90
Amarillo	Granulės	Virimui (kartumui)	8.9	5.1	6	30
Amarillo	Granulės	Virimui (kartumui)	8.9	3.3	6	15
Amarillo	Granulės	Virimui (kartumui)	8.9	3.2	8	10
Amarillo	Granulės	Aromatui (virimui)	8.9	1.7	8	5
Amarillo	Granulės	Aromatui (virimui)	8.9	0.4	8	1
Amarillo 10 dienų	Granulės	Sausam apyniavimui	8.9	0.0	8	0
Amarillo 8 dienos	Granulės	Sausam apyniavimui	8.9	0.0	8	0
					<u>82</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager W34/70	12.0

## Pastabos

### Mash Steps

Name Description Step Temperature Step Time

Protein Rest Add 11,21 l of water at 55,2 C 50,0 C 30 min

Saccharification Heat to 64,0 C over 15 min 64,0 C 30 min

Mash Out Heat to 75,6 C over 10 min 75,6 C 10 min Sparge Step: Fly sparge with 20,47 l water at 75,6 C