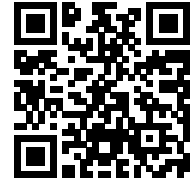


dort 1

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 83 %
Stilius: Vokiškas Helles Exportbier
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2013-11-14 19:31:18
Receptas modifikuotas: 2013-11-27 20:36:42

OG: 1.050
FG: 1.014
ABV: 4.7 %
IBU: 43
EBC: 8
IBU/OG: 0.86 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
Miuncheno salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.500	83.3
15.0	0.500	16.7
	<u>3.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Green Bullet (New Zealand)
Hersbrucker (German) PMA

Forma -
Paskirtis -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
15.0	18.5	8	60
4.0	24.6	<u>40</u>	60
		48	

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Lager 2gen plautos

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

RO/krano 98/02 +2g CaSO4 +0.5g CaCl2 /10L

Ca 59
Mg 1
SO4 120
Na 0
Cl 25
HCO3 8
RA -41
pH nematavau, nes tingėjau

6L 59C > 54C 7min
+4L 85C > 64C 60min
keliam ant ugnies iki 75C
tekinam pirmą
+5L 85C, tekinam, pakartojam

ties 63C misa buvo poskaidrė, baltymai susitraukę.
tekinant mentalo temp buvo 75C (pyliau 85C vandenį)

pirminė - 9d 10C (neskaidrus)
antrinė - 4d 20C (išskaidrėjo, puiku). iš antrinės paimiau mieles