

Pacų rūšio II

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 81 %
Stilius: Vokiškas pilzneris (Pils)
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2013-11-16 17:25:17
Receptas modifikuotas: 2014-07-11 12:02:47

OG: 1.049
FG: 1.012
ABV: 4.8 %
IBU: 32
EBC: 7
IBU/OG: 0.66 (ryškus apynių skonis)



2019-09-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
BEST Caramel Pils salyklas
CaraRed

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.600	94.3
5.0	0.240	4.9
40.0	0.040	0.8
	<u>4.880</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Tettnanger (German)
Hallertau Mittelfruh
Hallertau Mittelfruh

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Pirmam misos apyniavimui
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.0	14.1	30	40
5.0	17.9	50	20
5.0	0.0	<u>50</u>	0
		130	

Mielės

Pavadinimas

SUA Lager

Kiekis (g)

300.0

Pastabos

Salinimas 1:5 - 63-61 laipsniuose 90 min.
100% RO (24 ltr.) + 2.4 g CaSO₄, 2.2 g MgSO₄, 3.1 g CaCl₂
Tekinimui (16 ltr) + 1 g CaSO₄, 0.9 g MgSO₄, 1.3 g CaCl₂
24 ml 12.14% H₂PO₄ salinimui, 1.4 ml - tekinimui, pH 5.4
Fermantacija: 7 paros 9 C, 3 paros - 17 C, antrinė savaitę prie 4 C.