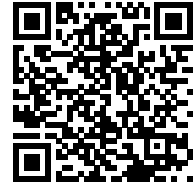


# Pacų rūšio II

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 81 %  
Stilius: Vokiškas pilzneris  
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)



2026-06-09

## 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 (%)

5.0  
5.0  
5.0

### IBU

14.1  
17.9  
0.0

### Kiekis (g)

30  
50  
50  
130

### Laikas

40  
20  
0

## Mielės

### Pavadinimas

SUA Lager

### Kiekis (g)

300.0

## Pastabos

Salinimas 1:5 - 63-61 laipsniuose 90 min.  
100% RO (24 ltr.) + 2.4 g CaSO<sub>4</sub>, 2.2 g MgSO<sub>4</sub>, 3.1 g CaCl<sub>2</sub>  
Tekinimui (16 ltr.) + 1 g CaSO<sub>4</sub>, 0.9 g MgSO<sub>4</sub>, 1.3 g CaCl<sub>2</sub>  
24 ml 12.14% H<sub>2</sub>PO<sub>4</sub> salinimui, 1.4 ml - tekinimui, pH 5.4  
Fermantacija: 7 paros 9 C, 3 paros - 17 C, antrinė savaitę prie 4 C.