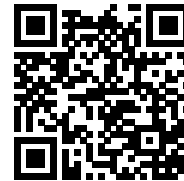


# pils 1

Kiekis: 16 litrų  
Efektyvumas: 81 %  
Stilius: Vokiškas pilzneris  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2013-12-05 21:46:30  
Receptas modifikuotas: 2013-12-15 21:13:28

OG: 1.045  
FG: 1.010  
ABV: 4.5 %  
IBU: 51  
EBC: 8  
IBU/OG: 1.13 (dominuoja apynių skonis)



2024-03-04

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Bazinis salyklas  
CaraPils  
red x

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.500	83.3
5.0	0.300	10.0
30.0	<u>0.200</u>	6.7
	3.000	

## Apyniai

**Pavadinimas**  
Hallertau Mittelfruh

**Forma**  
-

**Paskirtis**  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.8	50.7	<u>70</u>	60
		70	

## Mielės

**Pavadinimas**  
Saflager W34/70 rehidratuotos ~250mlrd

**Kiekis (g)**  
12.0

## Pastabos

RO/krano 90/10 +2g CaSO4 +0.5g CaCl2 /10L

Ca 68  
Mg 4  
SO4 124  
Na 6  
Cl 31  
HCO3 39  
RA -19  
pH nematavau, nes tingėjau

6L 55C > 50C 7min  
+4L 86C > 63C 60min  
keliam ant ugnies iki 63C (temp nukrito salinant iki 61)  
tekinam pirmą  
+5L 85C, tekinam, pakartojam

pirminė - 7d 10C  
antrinė - 2d 20C