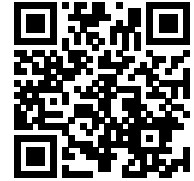


pils 1

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)



2026-04-18

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 (%)

4.8

IBU

50.7

Kiekis (g)

70

70

Laikas

60

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