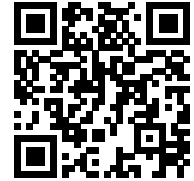


pils 2

Kiekis: 16 litrų
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Vokiškas pilzneris
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2013-12-12 23:23:13
Receptas modifikuotas: 2013-12-13 13:56:13

OG: 1.045
FG: 1.011
ABV: 4.4 %
IBU: 45
EBC: 8
IBU/OG: 1.02 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	2.500	83.3
CaraPils	5.0	0.300	10.0
CaraRed	40.0	0.200	6.7
		<u>3.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (Czech)	-	-	3.0	45.4	<u>100</u>	60
					100	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager W34/70 2gen, iš pirminės, neplautos ~250mlrd	12.0

Pastabos

RO/krano 90/10 +1.5g CaSO4 +0.5g CaCl2 /10L (j tekinimo vandenį pamiršau įpilti iš krano)

Ca 57
Mg 4
SO4 96
Na 6
Cl 31
HCO3 39
RA -19
pH nematavau, nes tingėjau

6L 55C > 50C 10min
+4L 86C > 64C 45min (teko truputį pakelti temp ant ugnies)
tekinam pirmą
+5L 85C, tekinam, pakartojam

pirminė - 5d 10C
antrinė - 4d 20C