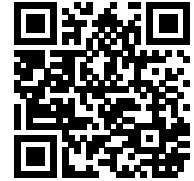


# π Izneris

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Vokiškas pilzneris  
Aludaris: Burbulas  
Receptas sukurtas: 2014-02-03 13:09:16  
Receptas modifikuotas: 2014-11-27 16:44:30

OG: 1.047  
FG: 1.011  
ABV: 4.7 %  
IBU: 26  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
Miuncheno salyklas  
CaraHell

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.600	87.6
25.0	0.400	7.6
25.0	0.250	4.8
	5.250	

## Apyniai

### Pavadinimas

Tradition  
Tettnanger  
Tettnanger  
Airiška kerpena  
Tettnanger

### Forma

Spurgai  
Granulės  
Granulės  
-  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
-  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

5.8  
2.2  
2.2  
1.0  
2.2

### IBU

16.5  
5.3  
2.9  
0.2  
1.0

### Kiekis (g)

30  
25  
20  
5  
20  
100

### Laikas

60  
40  
20  
15  
5

## Mielės

### Pavadinimas

Saflager S-23 antra karta

### Kiekis (g)

200.0

## Pastabos

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=LNSXM94>

> 50\* - 10 min

64\* - 90 min

76\* - 10 min >

Fermentacija - 11°C 5-7d;

Diacetyl Rest - 16-17°C 24-36h;

Užgazavimas cukraus sirupu 5,5g/1 litrui 3-4d;

Lageriavimas - 3-4°C 3-4 sav.