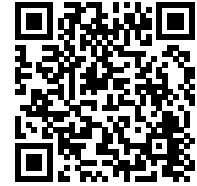


Vasario 16-tos

Kiekis: 33 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Vienos lageris
Aludaris: budmarius
Receptas sukurtas: 2014-02-16 09:32:59
Receptas modifikuotas: 2014-02-16 12:59:41

OG: 1.062
FG: 1.016
ABV: 6.1 %
IBU: 25
EBC: 32
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2022-12-08

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------|--------------|-------------|------------|
| Miuncheno salyklas | 15.0 | 5.000 | 51.5 |
| Čekiškas salyklas | 3.0 | 3.000 | 30.9 |
| BEST Melanoidin salyklas | 60.0 | 1.000 | 10.3 |
| Lituviškas karamelinis | 220.2 | 0.500 | 5.2 |
| Avižiniai dribsniai | 4.0 | 0.200 | 2.1 |
| | | <hr/> 9.700 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|---------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Hersbrucker (German) | Spurgai | Virimui (kartumui) | 4.0 | 22.0 | 100 | 40 |
| Saaz (Czech) | Spurgai | Aromatui (virimui) | 4.0 | 3.5 | 38 | 10 |
| | | | | | <hr/> 138 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-----------------|------------|
| Saflager W34/70 | 12.0 |

Pastabos

salinimas 65 C - 30 min. paskui 12 ltr mentalo dekokcija, po to supyliau atgal ismaisiau, gavosi 80 C temperatūra, supyliau avizu dribsnius (15 min. virtus) ir dar 30 min salinau.