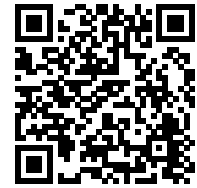


# #57 Vokiškas pilsneris

Kiekis: 40 litrų  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Vokiškas pilsneris  
Aludaris: Pikas  
Receptas sukurtas: 2011-11-15 16:01:25  
Receptas modifikuotas: 2014-04-27 14:28:40

OG: 1.046  
FG: 1.009  
ABV: 4.9 %  
IBU: 42  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.91 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas Alutekso)  
Vienos salyklas  
BEST Munich salyklas  
CaraHell  
Aroma

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	6.700	83.6
7.0	0.480	6.0
15.0	0.400	5.0
25.0	0.340	4.2
150.1	0.090	1.1
	<hr/> 8.010	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Hersbrucker (German)  
Hersbrucker (German)

### Forma

Spurgai  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Pirmam misos apyniavimui  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

12.0  
4.0  
4.0

### IBU

33.7  
6.3  
2.0

### Kiekis (g)

40  
30  
20  

---

90

### Laikas

90  
30  
10

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Lager  
MauriBrew Lager 497

### Kiekis (g)

12.0  
12.0

## Pastabos

24 l vandens iki 55C. Į vandenį 3g gipso; 11ml 75% H3PO4. 20 min.

Kelti ant ugnies iki 62C. 50 min.

Kelti ant ugnies iki 70C. 50 min.

I'as tekinimas 15l 78C vandeniū. Į vandenį 4.2 ml 75% H3PO4.

II'as tekinimas 15l 78C vandeniū. Į vandenį 4.2 ml 75% H3PO4.

Kerpena likus 15 min. Baigus virti, misą skelti į dvi dalis, fermentacijai skirtingomis mielėmis.