

# #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)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                            | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--|--------------|-------------|------------|
| Pilsnerio salyklas (Čekiškas Alutekso) | 3.0          | 6.700       | 83.6       |
| Vienos salyklas                        | 7.0          | 0.480       | 6.0        |
| BEST Munich salyklas                   | 15.0         | 0.400       | 5.0        |
| CaraHell                               | 25.0         | 0.340       | 4.2        |
| Aroma                                  | 150.1        | 0.090       | 1.1        |
|  |              | <hr/> 8.010 |            |

## Apyniai

| Pavadinimas          | Forma    | Paskirtis                | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|----------|--------------------------|--------|------|------------|--------|
| Magnum               | Spurgai  | Pirmam misos apyniavimui | 12.0   | 33.7 | 40         | 90     |
| Hersbrucker (German) | Granulės | Aromatui (virimui)       | 4.0    | 6.3  | 30         | 30     |
| Hersbrucker (German) | Granulės | Aromatui (virimui)       | 4.0    | 2.0  | 20         | 10     |
|                      |          |                          |        |      | <hr/> 90   |        |

## Mielės

| Pavadinimas         | Kiekis (g) |
|---------------------|------------|
| Brewferm Lager      | 12.0       |
| MauriBrew Lager 497 | 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 vandeniui. Į vandenį 4.2 ml 75% H3PO4.  
II'as tekinimas 15l 78C vandeniui. Į vandenį 4.2 ml 75% H3PO4.  
Kerpena likus 15 min. Baigus virti, misą skelti į dvi dalis, fermentacijai skirtingomis mielėmis.