

# #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 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.