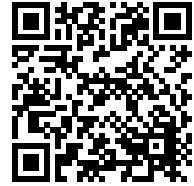


Unter den Linden

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Vienos lageris
Aludaris: elis
Receptas sukurtas: 2016-02-10 10:12:36
Receptas modifikuotas: 2016-04-10 22:12:30

OG: 1.059
FG: 1.015
ABV: 5.8 %
IBU: 14
EBC: 10
IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Vienna salyklas
Kukurūzų dribsniai
BEST Caramel Pils salyklas
Kvietiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.500	77.6
2.0	0.550	9.5
5.0	0.500	8.6
3.0	0.250	4.3
	<u>5.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Cascade (US)
Nelson Sauvin (NZ)

Forma

Granulės
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Sausam apyniavimui

AA (%)

8.0
12.5

IBU

13.9
0.0

Kiekis (g)

15
20
35

Laikas

60
0

Mielės

Pavadinimas

Saflager W34/70

Kiekis (g)

150.0

Pastabos

H2O antakalnio čiaupo + 3 ml 85% fosf.r. , tiek pat tekimui.
salinimas 90min 68>60

1\3 dekokcija užverda, gražinam gaunasi apie 68 C

1\3 dekokcija užverda, gražinam gaunasi apie 75 C

fazių tarpai ~15-25 min

tekinta ilgai kokie pusantros dvi valandas

verdant 45min biresol 6ml

atvėsinta iki 24 C, pabijojau temperatūros įpyliau pora šaukštų mielių, ryte supyliau didžiąją dalį mielių

mieliu III kartos, savaitinis starteris (pradinis OG 1.033) ~150ml

~12C fermentacija