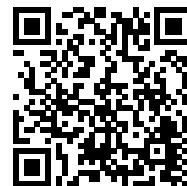


corona mexicano

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Tarptautinis šviesus lageris
Aludaris: elis
Receptas sukurtas: 2016-02-10 11:07:08
Receptas modifikuotas: 2016-02-10 12:20:05

OG: 1.053
FG: 1.013
ABV: 5.2 %
IBU: 19
EBC: 6
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio salyklas
Kukurūzų dribsniai
Ryžių dribsniai (Galintos)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.480	72.8
2.0	0.800	16.7
2.0	<u>0.500</u>	10.5
	4.780	

Apyniai

Pavadinimas

Tettnanger (DE)
Tettnanger (DE)

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
-

AA (%)

3.1
3.1

IBU

19.2
0.1

Kiekis (g)

48
1
49

Laikas

60
5

Mielės

Pavadinimas

Saflager W34/70

Kiekis (g)

150.0

Pastabos

H2O antakalnio čiaupo + 3 ml 85% fosf.r. ,tiek pat tekimui.

santykis pradeta 1:2 baigta ~1:4

salinimas 60min 68>63

1\3dekocija uzverda, grazinam gaunasi apie 70 C

1\3dekocija uzverda, grazinam gaunasi apie 73 C

1\3dekocija uzverda, grazinam gaunasi apie 75 C

visu faziu tarpai ~15 min

tekinta ilgai kokie pusantros valandos

verdant 45min biresol 6ml

atvesinta iki 18C

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

~12C fermentacija