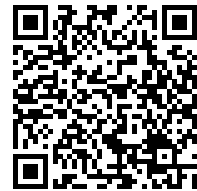


# Vokiečio.Atostogos.Vilniaus.Saulėtame.Antakalnyje.

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Vokiškas pilzneris  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2016-04-22 11:44:55  
Receptas modifikuotas: 2016-04-25 17:40:22

OG: 1.047  
FG: 1.008  
ABV: 5.1 %  
IBU: 24  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.000	100.0
		5.000	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfruh	-	Virimui (kartumui)	3.5	13.7	38	60
Hallertau Mittelfruh	-	Virimui (kartumui)	3.5	8.0	29	30
Hallertau Mittelfruh	-	Aromatui (virimui)	3.5	2.1	29	5
					96	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70	150.0

## Pastabos

1:2  
10 ltr dejonizuoto h2o + ~1,5 ltr vandentiekio + 3ml fosf r 85%  
20 min 50C  
1:3 su vandentiekio h2o  
per koki 15 min keliam iki 64C ~70min  
didesne puse mentalo koses dekokcija 15min virimo  
grazinam ir vel apie trecdali labai tirstos dekokcija 15min virimo  
grazinam ,keliam  
iki 70C 15 min  
pasikeliam iki 72 ->out  
istekinam pirmoka , statom virimui  
11 ltr vandentiekio h2o + 2ml fosf r., 80 C sumaisom ,15 min laukiam,  
tekinam ,dapilynejam iki issitekins ~28 -30 ltr.  
verdam  
90min  
60min apyniai  
30min apyniai  
15min 6ml biersolio  
0min apyniai  
aušinta 19C ,  
ivesta150 ml mieliu is saldytuvo be starterio  
per nepilna para apsigyveno.fermenteris i 10 C aplinka