

# Lapkritinis

Kiekis: 65 litrai  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Märzen  
Aludaris: gj-bi  
Receptas sukurtas: 2016-10-02 22:33:59  
Receptas modifikuotas: 2017-03-01 17:57:13

OG: 1.050  
FG: 1.008  
ABV: 5.5 %  
IBU: 25  
EBC: 20  
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vokiškas Pilsen salyklas	4.0	6.000	44.4
BEST Munich salyklas	15.5	4.000	29.6
BEST Vienna salyklas	9.0	1.000	7.4
BEST Munich Dark salyklas	25.0	1.000	7.4
Aroma salyklas	152.0	0.800	5.9
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.700	5.2
		<u>13.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Summit	Granulės	Virimui (kartumui)	17.3	21.2	30	60
Liberty	Granulės	-	5.5	1.0	5	40
Santium	Granulės	Aromatui (virimui)	6.0	1.8	20	10
Liberty	Granulės	Aromatui (virimui)	5.5	0.9	<u>20</u>	5
					75	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70	300.0
Yeast WLP820 Oktoberfest Lager	300.0
Wyeast 2206: Bavarian Lager	200.0
Fermentis Saflager W34/70	24.0

## Pastabos

Vandens chemija

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=VMG6XPD>

Išpilsčiau į 4-is fermenterius:

25 l w34/70 antros gen(po baltijos porterio)

20 l w34/70 24 g iš pakelio;

10 l Yeast WLP820 Oktoberfest Lager;

10 l Wyeast 2206: Bavarian Lager