

# Redanijos lageris 2

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 71 %  
Stilius: Tarptautinis šviesus lageris  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2016-12-17 17:47:51  
Receptas modifikuotas: 2017-01-14 12:47:17

OG: 1.051  
FG: 1.013  
ABV: 5.0 %  
IBU: 21  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Čekiškas)	3.6	5.000	100.0
		5.000	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Centennial	Spurgai	Virimui (kartumui)	9.6	20.9	20	60
Centennial	Spurgai	Aromatui (virimui)	9.6	0.0	20	0
					40	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager (3 karta)	100.0

## Pastabos

9 virimui, Redanijos tobulinimas. Trečias lageras, mielės nuo pirmo.  
Virta 2016-12-18

Pradinis vandens kiekis 18 l  
Antroko tekinimas 14 l  
Salinta 68 (pilti į 74), pabaiga su 65. Iki pabaigos nešildyta.  
Nuimta su 73, antrokui 73, laikyta 15 min.

20 g apynių pradžiai, nuimant nuo ugnies 20 g Centennial.

Pradinis OG 1.051  
Galutinis FG 1.014

Startas su 19 C 10 valandų, šlapios mielės, toliau fermentacija prie 10-11C, dvi savaites  
Diacetyl rest prie 17-19C, vieną dieną  
Dvi savaites perpylus lageriavimas prie 7-8 C  
Po 11 dienų pilstymas į butelius ir gazavimas 2,5-3 gr/l. Kasdien pavartoma moksliniais tikslais. Pirmą ir antrą dieną aiškiai matosi cukraus maišymąsis.

Mielės 0 E  
Salyklas 3 E  
Apyniai 3 E