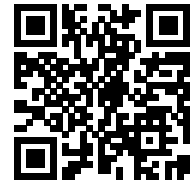


Šlageris

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 63 %
Stilius: Tarptautinis šviesus lageris
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2017-10-07 12:32:44
Receptas modifikuotas: 2018-03-11 18:21:55

OG: 1.054
FG: 1.012
ABV: 5.5 %
IBU: 16
EBC: 7
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	6.000	100.0
		<u>6.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Sterling	Spurgai	Virimui (kartumui)	10.6	15.8	16	40
Ahtanum	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.8	0.3	20	1
					<u>36</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager S-23	12.0

Pastabos

21 virimui, **Šlageris. (saldusis lageris)**
S-23 mielių pabandymas, dar nedariau su jomis.
Virta 2017-10-14
Pilstyta 2017-11-10
4,86 PH PO PO MĖNESIO BUTELYJE.

Pradinis vandens kiekis 18 l
Antroko tekinimas 14 l
Salinta 72 (pilta į 77), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Batch sparging.

Virta 75 min.

Pradinis OG BRIX 13,4
Galutinis FG BRIX 3,2

Ph 4,8 Kovo 11

Startas su 23 C iškart dedant į 14 C aplinką, s-23 mielės, toliau fermentacija prie 14C, dvi savaites
Savaitė arba dvi perpylus į stiklinį nuskaidrėjimui.

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l. Kelias pirmas dienas pavartoma.
Labai ilgai gazavosi, savaitės šiltai neužtenka.
Po dviejų mėnesių nebe toks saldus atrodo. Mielės auga ne ant dugno o sienelių.

Mielės 3,5 E
Salyklas 6 E
Apyniai 3 E