

# Biržų lageris

Kiekis: 35 litrai  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: metalot  
Receptas sukurtas: 2012-03-12 16:58:23  
Receptas modifikuotas: 2012-03-12 17:23:40

OG: 1.047  
FG: 1.012  
ABV: 4.6 %  
IBU: 9  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.19 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-16

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	7.000	100.0
		<u>7.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Naminiai	-	-	4.0	6.3	30	30
Cascade (U.S.)	-	-	5.0	2.5	15	15
					<u>45</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager W34/70	20.0

## Pastabos

Savas naminis malimas specialiai įvairių dydžių neidealiais gabalais, miltų fragmentai.

Salinimas:

Temperatūrinis poilsis prie 55C 30min

Salinimas 64-69C

Tekinimas 75-79C

Temperatūros kėlimui salinimo metu ir prieš tekinimą naudojamas dalies mentalo pakaitinimas iki 80-90C (galėjo šiek tiek karamelizuotis, kas dar labiau atitiks biržietišką interpretaciją).

Po tekinimo nevirtas, o padaryta apynių arbatėlė.

Naminiai apyniai: marinka, polesje, fredos taurieji.

Fermentuojamas balkone prie 3-7C