

78.american lager

Kiekis: 46 litrai
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Tarptautinis šviesus lageris
Aludaris: emiiux
Receptas sukurtas: 2020-04-14 13:18:29
Receptas modifikuotas: 2020-05-29 14:10:40

OG: 1.046
FG: 1.008
ABV: 5.0 %
IBU: 21
EBC: 7
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas	3.3	7.000	69.3
BEST Vienna salyklas	9.0	1.000	9.9
Kukurūzų dribsniai	2.0	1.000	9.9
Ryžių dribsniai	0.0	0.800	7.9
CaraPils salyklas	4.5	0.300	3.0
		<u>10.100</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Mosaic	Granulės	-	11.0	18.1	30	45
Mosaic	Granulės	-	11.0	2.6	<u>20</u>	5
					50	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70	30.0

Pastabos

46litrai

70% Viking Malt Pilsner
10% Best, Viena
10% kukurūzų dribsniai (be cukraus iš maximos)
7% ryžių dribsniai
3% caraPils

PH salinimo vandens 5.4 (kreida + fosforas)

50°C -15min
65°C -70min
72°C -15min
78°C -tekinimas
100°C -90min

IBU 20-, apyniai-Mosaic (45min- 30g, 5min -20g)

Mielės-Fermentis Saflager W34/70 (naudotos 4 kartos)

Fermentacija:
12°C-3d.
14°C-1d.
15°C-1d.
16°C-2d.

Cold crash 1°C-2d.

Brandinimas kege 1-4°C 4 savaitės