

# #4 2021 Corona Lager

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Miuncheno Helles  
Aludaris: mindex  
Receptas sukurtas: 2021-02-14 20:02:49  
Receptas modifikuotas: 2021-03-29 23:25:49

OG: 1.052  
FG: 1.010  
ABV: 5.5 %  
IBU: 27  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Simpsons - Finest Lager Malt  
Miežiniai dribsniai  
CaraPils salyklas  
BEST Rūgštinis salyklas  
BEST Heidelberg salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.5	5.000	75.2
3.0	1.000	15.0
4.5	0.350	5.3
5.5	0.150	2.3
2.9	0.150	2.3
	<u>6.650</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz (CZ)  
Nelson Sauvin  
Saaz (US)

### Forma

Granulės  
Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

4.0  
12.5  
3.8

### IBU

10.6  
16.5  
0.0

### Kiekis (g)

25  
19  
30  
74

### Laikas

65  
30  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Diamond

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

15 min.

### Kiekis

5.0 g

## Pastabos

Verdame dribsnius 5min. - atvėsus sumaišome su bendru salyklu

Salinimas:

66- 67.5 C - 90 min

Vanduo - 1:3

Keliam iki 72 C - 25min

Tekinimas:

78 C

Verdama 70 min

OG - 1.052 - Hidrometro

OG - 1.055 - Reflektometro

--

OF - 1.009 - Hidrometro

Pastaba:

Aromatui Saas (us) ir Nelson Sauvín spurgai apie 4-5m senumo, todėl apynių efektyvumo tikiuosi mažesnio, naudoju didesnį kiekį.

-----  
Salyklas Lager Malt - labai baltymuotas

-----  
Ištekinta 28 l gauta ~22.5 l - (daug nuosedų)  
OG - 1.055  
papildyta 2.5 l vandens mažinant OG 1.052

Buteliavimui  
Cukrus 9.5g/l