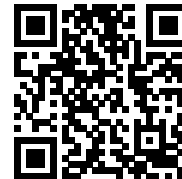


# Pasiklydes

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Vienos lageris  
Aludaris: NS  
Receptas sukurtas: 2022-01-24 21:58:56  
Receptas modifikuotas: 2022-01-25 21:46:45

OG: 1.052  
FG: 1.010  
ABV: 5.4 %  
IBU: 24  
EBC: 27  
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2025-08-12

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vienos salyklas	7.5	2.700	55.7
Imperial Malt (Simpsons)	50.0	1.500	30.9
Ryžių dribsniai	0.0	0.300	6.2
CaraCrystal salyklas	120.4	0.200	4.1
CaraPils salyklas	4.5	0.150	3.1
		<u>4.850</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertauer Hersbrucker	Granulės	-	4.7	0.6	1	60
Perle (DE)	Granulės	Virimui (kartumui)	7.7	23.0	<u>25</u>	45
					26	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Diamond	50.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kalcio sulfatas (gipsas)	Salinimui	60 min.	5.0 g
Airiška kerpena	Virimui	10 min.	10.0 g

## Pastabos

Acid Rest supilu 16.22L vandens 37.3C 35.0C 10min  
Glucan rest pakeliu iki 45.0C per 10min 45.0C 15min  
Protein restpakeliu 50.0C per 10min 50.0C 30min  
Saccharification dapilu 8.36L vandens ir pakeliu 67.0C per 10min palaikau 67.0C 30min tekiniu.  
Saccharification supilu 10.00L vandens ir pakeliu 67.0C per 25min 67.0C 60min tekiniu.  
Surenku 27.5L misos 1041SG  
Verdu kol lieka 23.5L 1049OG  
23.01.22 1006FG. Buteliuoju.