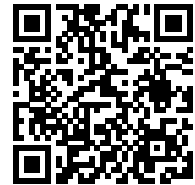


biržų bohemian

Kiekis: 16 litrų
Efektyvumas: 82 %
Stilius: Vokiškas pilzneris
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2013-04-14 18:27:25
Receptas modifikuotas: 2013-04-29 18:59:20

OG: 1.044
FG: 1.011
ABV: 4.4 %
IBU: 33
EBC: 7
IBU/OG: 0.74 (ryškus apynių skonis)



2026-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Biržų krašto
CaraPils
Vienos salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.500	86.2
5.0	0.200	6.9
7.0	0.200	6.9
	<u>2.900</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Tettnanger (German) (50% PMA)
Tettnanger (German)

Forma **Paskirtis**

- -
- -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
3.8	30.1	50	75
3.8	2.9	10	15
		<u>60</u>	

Mielės

Pavadinimas

Saflager W34/70

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

RO/krano - 95/05. +1.5gCaSO4+1g CaCl2/10L
8L 54C > 50C 5min.
kelian ant ugnies iki 64C
64C 30min
apie 3/4 tiršto mentalo dekokcija* 5min, grąžinti
72C 20min
keliam iki 76C
nutekinti pirmoką, pradėti jį virti, pakartoti

Ca 66
Mg 2
SO4 89
Na 3
Cl 51
HCO3 20
RA -32

*dekokcijai paimiau pertirštą mentalą, paviršius nebuvo apsemtas

7d rūsy, 3d kambary