

# Best of Both Worlds

Kiekis: 22 litriai  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Vokiškas pilzneris  
Aludaris: ginux  
Receptas sukurtas: 2013-10-06 14:02:28  
Receptas modifikuotas: 2013-10-24 21:56:36

OG: 1.048  
FG: 1.009  
ABV: 5.1 %  
IBU: 27  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Vokiškas pilsner salyklas  
Miuncheno salyklas  
Vienos salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.000	93.0
15.0	0.200	4.7
7.0	0.100	2.3
	<u>4.300</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Tettnanger (German)  
Amarillo  
Amarillo  
Amarillo  
Amarillo  
Amarillo  
Amarillo 10 dienų  
Amarillo 8 dienos

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Pirmam misos apyniavimui  
Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Sausam apyniavimui  
Sausam apyniavimui

### AA (%)

3.1  
8.9  
8.9  
8.9  
8.9  
8.9  
8.9  
8.9

### IBU

13.5  
5.1  
3.3  
3.2  
1.7  
0.4  
0.0  
0.0

### Kiekis (g)

30  
6  
6  
8  
8  
8  
8  
8

### Laikas

90  
30  
15  
10  
5  
1  
0  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Saflager W34/70

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

### Mash Steps

Name Description Step Temperature Step Time

Protein Rest Add 11,21 l of water at 55,2 C 50,0 C 30 min

Saccharification Heat to 64,0 C over 15 min 64,0 C 30 min

Mash Out Heat to 75,6 C over 10 min 75,6 C 10 min Sparge Step: Fly sparge with 20,47 l water at 75,6 C