

# pils 2

Kiekis: 16 litrų  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Vokiškas pilzneris  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2013-12-12 23:23:13  
Receptas modifikuotas: 2013-12-13 13:56:13

OG: 1.045  
FG: 1.011  
ABV: 4.4 %  
IBU: 45  
EBC: 8  
IBU/OG: 1.02 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Bazinis salyklas  
CaraPils  
CaraRed

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.500	83.3
5.0	0.300	10.0
40.0	<u>0.200</u>	6.7
	3.000	

## Apyniai

**Pavadinimas**  
Saaz (Czech)

**Forma**  
-  
**Paskirtis**  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
3.0	45.4	<u>100</u>	60
		100	

## Mielės

**Pavadinimas**

Saflager W34/70 2gen, iš pirminės, neplautos ~250mlrd

**Kiekis (g)**  
12.0

## Pastabos

RO/krano 90/10 +1.5g CaSO4 +0.5g CaCl2 /10L (j tekinimo vandenį pamiršau įpilti iš krano)

Ca 57

Mg 4

SO4 96

Na 6

Cl 31

HCO3 39

RA -19

pH nematavau, nes tingėjau

6L 55C > 50C 10min

+4L 86C > 64C 45min (teko truputį pakelti temp ant ugnies)

tekinam pirmą

+5L 85C, tekinam, pakartojam

pirminė - 5d 10C

antrinė - 4d 20C