

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

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (Czech)	-	-	3.0	45.4	<u>100</u>	60
					100	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager W34/70 2gen, iš pirminės, neplautos ~250mlrd	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