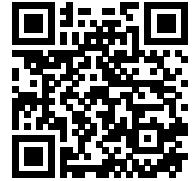


π Izneris

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Vokiškas pilzneris
Aludaris: Burbulas
Receptas sukurtas: 2014-02-03 13:09:16
Receptas modifikuotas: 2014-11-27 16:44:30

OG: 1.047
FG: 1.011
ABV: 4.7 %
IBU: 26
EBC: 10
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
Miuncheno salyklas
CaraHell

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.600	87.6
25.0	0.400	7.6
25.0	0.250	4.8
	5.250	

Apyniai

Pavadinimas

Tradition
Tettnanger
Tettnanger
Airiška kerpena
Tettnanger

Forma

Spurgai
Granulės
Granulės
-
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
-
Aromatui (virimui)

AA (%)

5.8
2.2
2.2
1.0
2.2

IBU

16.5
5.3
2.9
0.2
1.0

Kiekis (g)

30
25
20
5
20
100

Laikas

60
40
20
15
5

Mielės

Pavadinimas

Saflager S-23 antra karta

Kiekis (g)

200.0

Pastabos

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=LNSXM94>

> 50* - 10 min

64* - 90 min

76* - 10 min >

Fermentacija - 11°C 5-7d;

Diacetyl Rest - 16-17°C 24-36h;

Užgazavimas cukraus sirupu 5,5g/1 litrui 3-4d;

Lageriavimas - 3-4°C 3-4 sav.