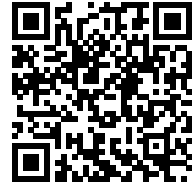


Vasario 16-tos

Kiekis: 33 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Vienos lageris
Aludaris: budmarius
Receptas sukurtas: 2014-02-16 09:32:59
Receptas modifikuotas: 2014-02-16 12:59:41

OG: 1.062
FG: 1.016
ABV: 6.1 %
IBU: 25
EBC: 32
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Miuncheno salyklas	15.0	5.000	51.5
Čekiškas salyklas	3.0	3.000	30.9
BEST Melanoidin salyklas	60.0	1.000	10.3
Litviškas karamelinis	220.2	0.500	5.2
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	2.1
		<u>9.700</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hersbrucker (German)	Spurgai	Virimui (kartumui)	4.0	22.0	100	40
Saaz (Czech)	Spurgai	Aromatui (virimui)	4.0	3.5	<u>38</u>	10
					138	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager W34/70	12.0

Pastabos

salinimas 65 C - 30 min. paskui 12 ltr mentalo dekokcija, po to supyliau atgal ismaisiau, gavosi 80 C temperatūra, supyliau avizu dribsnius (15 min. virtus) ir dar 30 min salinau.