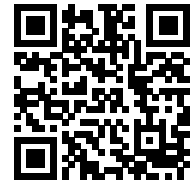


PAULAGER

Kiekis: 45 litrai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Märzen
Aludaris: domaso
Receptas sukurtas: 2015-11-08 21:11:23
Receptas modifikuotas: 2022-05-09 12:48:05

OG: 1.053
FG: 1.009
ABV: 5.8 %
IBU: 30
EBC: 15
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|---------------|------------|
| Vienna salyklas | 6.0 | 4.500 | 37.5 |
| Pilsen salyklas | 3.7 | 4.500 | 37.5 |
| Miuncheno salyklas | 15.0 | 2.200 | 18.3 |
| Rūgštinis salyklas | 5.5 | 0.500 | 4.2 |
| Caramel Munich II salyklas (nebūtinai - tamsumui) | 121.7 | 0.300 | 2.5 |
| | | <u>12.000</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Magnum | Granulės | Virimui (kartumui) | 11.5 | 23.8 | 35 | 70 |
| Airiška kerpena | - | - | 0.0 | 0.0 | 8 | 15 |
| Spalt (DE) | Granulės | Virimui (kartumui) | 5.7 | 6.5 | 40 | 15 |
| | | | | | <u>83</u> | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|--|------------|
| Fermentis Saflager W34/70 (10l starteriui) | 12.0 |

Pastabos

Į salinimą dėti 4.3g askorbo rūgšties
Salyklą užpilti 25l 75°C RO vandeniu (mentalas turi pasiekti 67°C)
Salinti 60-80 min.
Virimas 80 min

Virimo info (2018-10-07):

- į mentalo užmaišymą dėta 8ml Kalcio Chlorido (25l vandens)
- į antroko užmaišymą dėta 8ml Kalcio Chlorido (27l vandens)
- mentalo pH: 5.3 (matuota po 20 min salinimo)
- viso pritekinta 43l misos
- po virimo liko apie 38l
- supiltas prieš 48 val. užraugtas 10l "starteris" + 2l RO vandens
- viso į fermenterį gavosi 50l alaus
- palikta fermentuotis 14°C patalpoje.

Pirminė fermentacija 9-22°C (idealu 10-12°C), 1-2 savaites;
"Diacetyl rest" 2~3 dienos prie 18-20°C;

Į antrinę dėti 3.75g (ant 50l alaus) askorbo rūgšties
Nupilti nuo mielių, palaikyti šaltai (2~8°C) apie dvi savaites, kad nusėstų mielės;
* jei įmanoma - Cold crash, prie 1-3°C, 2-3 dienas;
Supilstyti į butelius, palikti šilčiau (12~15°C), dvi-tris savaites, kad užsigazuotų;
Tada lageriuoti, idealu 1~5°C, kokius 3-4 mėnesius.