

Vokiečio.Atostogos.Vilniaus.Saulėtame.Antakalnyje.

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Vokiškas pilzneris
Aludaris: elis
Receptas sukurtas: 2016-04-22 11:44:55
Receptas modifikuotas: 2016-04-25 17:40:22

OG: 1.047
FG: 1.008
ABV: 5.1 %
IBU: 24
EBC: 7
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.000	100.0
		<u>5.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfruh	-	Virimui (kartumui)	3.5	13.7	38	60
Hallertau Mittelfruh	-	Virimui (kartumui)	3.5	8.0	29	30
Hallertau Mittelfruh	-	Aromatui (virimui)	3.5	2.1	<u>29</u>	5
					96	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70	150.0

Pastabos

1:2
10 ltr dejonizuoto h2o + ~1,5 ltr vandentiekio + 3ml fosf r 85%
20 min 50C
1:3 su vandentiekio h2o
per koki 15 min keliam iki 64C ~70min
didesne puse mentalo koses dekokcija 15min virimo
grazinam ir vel apie trecdali labai tirstos dekokcija 15min virimo
grazinam ,keliam
iki 70C 15 min
pasikeliam iki 72 ->out
istekinam pirmoka , statom virimui
11 ltr vandentiekio h2o + 2ml fosf r., 80 C sumaisom ,15 min laukiam,
tekinam ,dapilynejam iki issitekins ~28 -30 ltr.
verdam
90min
60min apyniai
30min apyniai
15min 6ml biersolio
0min apyniai
aušinta 19C ,
ivesta150 ml mieliu is saldytuvo be starterio
per nepilna para apsigyveno.fermenteris i 10 C aplinka