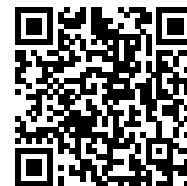


# Lederhosenfest

Kiekis: 24 litriai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Märzen  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2019-03-27 16:16:21  
Receptas modifikuotas: 2021-09-23 14:10:00

OG: 1.229  
FG: 1.039  
ABV: 24.9 %  
IBU: 4  
EBC: 60  
IBU/OG: 0.02 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.800	14.8
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.800	14.8
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.800	14.8
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.800	14.8
BEST Munich salyklas	15.5	1.600	6.3
BEST Munich salyklas	15.5	1.600	6.3
BEST Munich salyklas	15.5	1.600	6.3
BEST Munich salyklas	15.5	1.600	6.3
BEST Caramel Munich II salyklas	120.9	0.500	2.0
BEST Munich Dark salyklas	28.0	0.500	2.0
BEST Caramel Munich II salyklas	120.9	0.500	2.0
BEST Munich Dark salyklas	28.0	0.500	2.0
BEST Munich Dark salyklas	28.0	0.500	2.0
BEST Caramel Munich II salyklas	120.9	0.500	2.0
BEST Munich Dark salyklas	28.0	0.500	2.0
BEST Caramel Munich II salyklas	120.9	0.500	2.0
		<u>25.600</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (CZ)	-	Virimui (kartumui)	4.0	3.2	42	60
Hallertauer Hersbrucker	-	Virimui (kartumui)	3.5	0.8	16	30
Hallertauer Hersbrucker	-	Aromatui (virimui)	3.5	0.1	10	5
					<u>68</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	3.0 g

## Pastabos

BREWMONK  
24 litriai  
52° C – 15 min  
65° C – 60 min  
72° C – 20 min  
78° C – mashout – +8 litriai  
78° C - 15 min --> mashout  
100° C – 60 min

Fermentacija prie +16° C