

# Czech Noris (čekiško norisi)

Kiekis: 40 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Čekiškas šviesus Premium lageris  
Aludaris: domaso  
Receptas sukurtas: 2020-03-15 21:57:23  
Receptas modifikuotas: 2020-05-13 23:36:54

OG: 1.053  
FG: 1.012  
ABV: 5.5 %  
IBU: 39  
EBC: 14  
IBU/OG: 0.73 (ryškus apynių skonis)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
BEST Melanoidin salyklas  
BEST Caramel Pils salyklas  
BEST Rūgštinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	8.500	85.0
73.3	0.800	8.0
5.0	0.500	5.0
5.5	0.200	2.0
	<u>10.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Spalt  
Saaz (CZ)  
Airiška kerpena  
Saaz (CZ)

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės  
-  
Granulės

### Paskirtis

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

### AA (%)

9.7  
4.6  
4.4  
0.0  
4.4

### IBU

16.1  
11.4  
8.6  
0.0  
2.8

### Kiekis (g)

25  
50  
50  
10  
50  
185

### Laikas

70  
30  
20  
20  
5

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Saflager S-189 (II-a karta)

### Kiekis (g)

500.0

## Pastabos

Salyklą užpilti 25l 78-79°C RO vandeniu, mentalas turi pasiekti 67°C  
Į salinimą dėti 3.5g askorbo rūgšties ir 8ml Calcium chloride (33% tirpalas)  
Salinti 80-90 min.  
Mentalo pH taikyti 5.2-5.3

Antroją užpilti ~82°C RO vandeniu

Pritekinti 43-45l misos virimui  
Virti 70 min.

Fermentuoti prie 10°C  
Į antrinę (jei daroma): 2g (ant 35-40l alaus) askorbo rūgšties  
Jei be antrinės - po 4 sav. nuo virimo išpilstyti.