

Lageriokas_

Kiekis: 35 litrai
Efektyvumas: 82 %
Stilius: Čekiškas gintarinis lageris
Aludaris: Orinimus
Receptas sukurtas: 2021-04-10 18:56:51
Receptas modifikuotas: 2021-04-26 11:52:01

OG: 1.121
FG: 1.027
ABV: 12.4 %
IBU: 11
EBC: 26
IBU/OG: 0.09 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2025-06-24

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklos
BEST Pilsen salyklos
BEST Caramel Amber salyklos
BEST Caramel Amber salyklos
Avižiniai dribsniai
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	7.000	41.2
4.0	7.000	41.2
71.0	1.000	5.9
71.0	1.000	5.9
4.0	0.500	2.9
4.0	0.500	2.9
	17.000	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (CZ)
Hallertau Mittelfruh
Saaz (CZ)
Hallertau Mittelfruh
Saaz (CZ)
Hallertau Mittelfruh

Forma

-
-
-
-
-
-

Paskirtis

-
-
-
-
-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.0	2.5	18	60
3.5	2.4	20	60
4.0	1.9	18	30
3.5	1.9	20	30
4.0	0.9	18	10
3.5	0.9	20	10
		114	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Saflager S-23
Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager

Kiekis (g)

12.0
12.0

Pastabos

- +22ltr(55C) -> 50C 20min
10gr 5.2 stabilizer
5ml CaCl
10gr CaSO4
5ml H3PO4
ph apie 5.2
65 35min
70 25min
3. Pakelta iki 77, nutekinta, 2 x užpilta po 10-12ltr ir po 20min tekinta (pirmą kartą gavos toks didelis efektyvumas)
4. virimas ~60

1. Vienas fermenteris su safaleS23 +3ltr vandens iš krano. (dėl netikėto efektyvumo gavos kiek per stiprus)
2. Kitas fermenteris M76 toks koks buvo
Rūsio temp. 12-14C Pradėta fermentuoti 4-11
1as 2021-04-18 ištrauktas iš rūšio su FG1.014
3d. 18C ir 04-21 į šaldytuvą (sugebėjo apšalt, reik taisyti šaldytuvą)
04-25 į buteliokus ir į rūšį 12C
2as 2021-04-18 dar buvo ~1.030
išautas į šaldytuvą (pataisytą) (FG1,013) 04-25