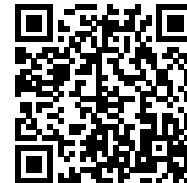


# Šionbrūnas

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Vienos lageris  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2023-11-13 15:40:52  
Receptas modifikuotas: 2024-04-25 17:02:38

OG: 1.055  
FG: 1.009  
ABV: 6.0 %  
IBU: 29  
EBC: 25  
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.000	45.1
Vienos salyklas	7.0	2.000	30.1
BEST Munich Dark salyklas	28.0	1.250	18.8
Melanoidinas	70.7	0.200	3.0
BEST Caramel Amber salyklas	71.1	0.150	2.3
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	803.6	0.050	0.8
		<u>6.650</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (German)	-	Virimui (kartumui)	4.6	21.1	50	60
Saaz (Czech)	-	Aromatui (virimui)	2.2	7.7	50	30
					<u>100</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70	24.0

## Priedai

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

## Pastabos

23 litrai vandens  
Salinimas 63°C 60 min  
Tekinimas 78°C 45 min  
5+5 litrai tekimui

90 min virimas  
60 min H1  
30 min H2  
15 min H3 ir kerpena

Fermentacija: 14°C, finišas parai +20°C