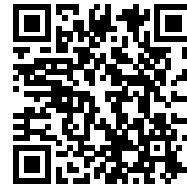


# įžanginis pils

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 93 %  
Stilius: Čekiškas šviesus Premium lageris  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2013-01-17 10:52:49  
Receptas modifikuotas: 2013-02-25 17:21:29

OG: 1.048  
FG: 1.013  
ABV: 4.6 %  
IBU: 38  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.81 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
Kukurūzų dribsniai  
Vienos salyklas  
CaraPils  
CaraHell

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.000	76.9
2.0	0.200	7.7
7.0	0.200	7.7
5.0	0.100	3.8
25.0	0.100	3.8
	<hr/>	
	2.600	

## Apyniai

### Pavadinimas

Perle (German)  
Perle (German)  
Perle (German)  
Perle (German) misai atvėsus iki 75C  
Saaz (Czech) sausam

Forma  
-  
-  
-  
-  
-

Paskirtis  
-  
-  
-  
-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
8.0	26.2	20	75
8.0	11.6	12	30
8.0	0.6	12	1
8.0	0.0	12	0
4.0	0.0	30	0
		<hr/>	
		86	

## Mielės

### Pavadinimas

MauriBrew Lager 497

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

RO/krano - 20/1. +2gCaSO4 +1gNaCl/10L  
5L 51C > 47C 5min.  
+5L 85C > 63C 10min  
ant ugnies keliam iki 72C  
72C > 50min  
pakaitinti iki 78C  
nutekinti misą iki gtrūdų paviršiaus ir pradėti ją virti  
likusio mentalo dekokcija, pavirti 5min  
tekinti į virimo puodą ir virti.

pH nematavau

Ca 51  
Mg 2  
SO4 118  
Na 42  
Cl 64  
HCO 20  
RA -21