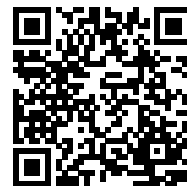


# skiestas pils

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 88 %  
Stilius: Vokiškas pilzneris  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2013-04-22 12:18:40  
Receptas modifikuotas: 2013-05-09 17:18:04

OG: 1.057  
FG: 1.011  
ABV: 6.0 %  
IBU: 31  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Biržų krašto	4.0	2.330	70.0
Ryžių dribsniai melvit	1.0	1.000	30.0
		<hr/> 3.330	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
saaz, tettnanger, hersbrucker (33/33/33)- (100%PMA)		-	3.8	31.5	55	75
					<hr/> 55	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager W34/70 galiojimas baigėsi prieš metus	12.0

## Pastabos

salyklą iki miltų. tekės, netekės, bet efektyvumas bus (sumaliau iki miltų tiek salyklą, tiek dribsnius. tekėjo sunkiai, bet tekėjo)

RO/krano - 99/01. +0.8gCaSO4 +0.6gCaCl2 /10L

8L 54C > 50C 5min.

kelian ant ugnies iki 64C

64C 30min

apie 3/4 tiršto mentalo dekokcija\* 5min, gražinti (neišejo paimti normaliai tiršto mentalo dėl salyklo sumalimo ir dribsnių, žaidžiau su dviem duršliais, gal kiek perskystas gavos)

72C 45min

nutekinti pirmoką, pradėti jį virti, pakartoti

Ca 36

Mg 0

SO4 46

Na 1

Cl 30

HCO3 4

RA -23