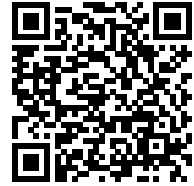


# Lager - Carlsberg Clone #2

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 76 %  
Stilius: Vokiškas pilzneris  
Aludaris: mindex  
Receptas sukurtas: 2013-08-08 13:39:13  
Receptas modifikuotas: 2013-09-29 19:07:43

OG: 1.050  
FG: 1.009  
ABV: 5.5 %  
IBU: 21  
EBC: 5  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas      | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|------------------|--------------|--------------|------------|
| Vokiškas Pilsner | 3.0          | 4.000        | 80.8       |
| Cukrus           | 0.0          | 0.700        | 14.1       |
| CaraPils         | 5.0          | 0.250        | 5.1        |
|                  |              | <u>4.950</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas          | Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Hallertau Mittelfruh | Granulės | Virimui (kartumui) | 4.3    | 21.3 | <u>43</u>  | 90     |
|                      |          |                    |        |      | 43         |        |

## Mielės

| Pavadinimas    | Kiekis (g) |
|----------------|------------|
| Brewferm Lager | 12.0       |

## Pastabos

10g - airiškos kerpenos (10min)  
Salinimas:  
50C - 20min  
66-65C - 45min  
72-70C - 45min

Tekinimas:  
90-80 C

Išpilta:  
2l - apynių nuosėdų ir tirščių

Mielės supiltos į 28 C