

Best of Both Worlds

Kiekis: 22 litriai
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Vokiškas pilzneris
Aludaris: ginux
Receptas sukurtas: 2013-10-06 14:02:28
Receptas modifikuotas: 2013-10-24 21:56:36

OG: 1.048
FG: 1.009
ABV: 5.1 %
IBU: 27
EBC: 6
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Vokiškas pilsner salyklas
Miuncheno salyklas
Vienos salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.000	93.0
15.0	0.200	4.7
7.0	0.100	2.3
	<u>4.300</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Tettnanger (German)
Amarillo
Amarillo
Amarillo
Amarillo
Amarillo
Amarillo 10 dienų
Amarillo 8 dienos

Forma

Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Pirmam misos apyniavimui
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Sausam apyniavimui
Sausam apyniavimui

AA (%)

3.1
8.9
8.9
8.9
8.9
8.9
8.9
8.9

IBU

13.5
5.1
3.3
3.2
1.7
0.4
0.0
0.0

Kiekis (g)

30
6
6
8
8
8
8
8

Laikas

90
30
15
10
5
1
0
0

Mielės

Pavadinimas

Saflager W34/70

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Mash Steps

Name Description Step Temperature Step Time

Protein Rest Add 11,21 l of water at 55,2 C 50,0 C 30 min

Saccharification Heat to 64,0 C over 15 min 64,0 C 30 min

Mash Out Heat to 75,6 C over 10 min 75,6 C 10 min Sparge Step: Fly sparge with 20,47 l water at 75,6 C