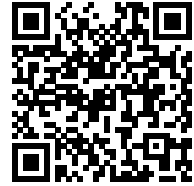


# pils 1

Kiekis: 16 litrų  
Efektyvumas: 81 %  
Stilius: Vokiškas pilzneris  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2013-12-05 21:46:30  
Receptas modifikuotas: 2013-12-15 21:13:28

OG: 1.045  
FG: 1.010  
ABV: 4.5 %  
IBU: 51  
EBC: 8  
IBU/OG: 1.13 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
CaraPils  
red x

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.500	83.3
5.0	0.300	10.0
30.0	<u>0.200</u>	6.7
	3.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Mittelfruh

### Forma

-

### Paskirtis

-

### AA (%)

4.8

### IBU

50.7

### Kiekis (g)

70

70

### Laikas

60

## Mielės

### Pavadinimas

Saflager W34/70 rehidratuotos ~250mlrd

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

RO/krano 90/10 +2g CaSO4 +0.5g CaCl2 /10L

Ca 68

Mg 4

SO4 124

Na 6

Cl 31

HCO3 39

RA -19

pH nematavau, nes tingėjau

6L 55C > 50C 7min

+4L 86C > 63C 60min

keliam ant ugnies iki 63C (temp nukrito salinant iki 61)

tekinam pirmą

+5L 85C, tekinam, pakartojam

pirminė - 7d 10C

antrinė - 2d 20C