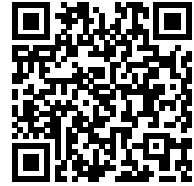


# Rakau Lager

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 82 %  
Stilius: Helles Bock  
Aludaris: AJ  
Receptas sukurtas: 2016-01-13 14:59:02  
Receptas modifikuotas: 2016-04-18 21:13:32

OG: 1.064  
FG: 1.014  
ABV: 6.6 %  
IBU: 15  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-14

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas	3.0	5.000	80.6
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	16.1
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.200	3.2
		<u>6.200</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Rakau	-	-	9.5	2.4	3	60
Rakau	-	-	9.5	2.3	3	55
Rakau	-	-	9.5	1.5	2	50
Rakau	-	-	9.5	1.4	2	45
Rakau	-	-	9.5	1.4	2	40
Rakau	-	-	9.5	1.3	2	35
Rakau	-	-	9.5	1.2	2	30
Rakau	-	-	9.5	1.1	2	25
Rakau	-	-	9.5	1.0	2	20
Rakau	-	-	9.5	0.8	2	15
Rakau	-	-	9.5	0.6	2	10
Rakau	-	-	9.5	0.3	2	5
Rakau	-	-	9.5	0.1	2	1
Rakau	-	Sausam apyniavimui	9.5	0.0	<u>15</u>	0
					43	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager W34/70	12.0

## Pastabos

50 C - 10 min  
65 C - 60 min  
78 ir tekinam

Fermentacija prie ~13-14 C (aplinkos temperatūra)

Po fermentacijos bent pora sav. antrinėje, tada į sodybos rūšį lageriuot iki pavasario.