

#57 Vokiškas pilsneris

Kiekis: 40 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Vokiškas pilsneris
Aludaris: Pikas
Receptas sukurtas: 2011-11-15 16:01:25
Receptas modifikuotas: 2014-04-27 14:28:40

OG: 1.046
FG: 1.009
ABV: 4.9 %
IBU: 42
EBC: 9
IBU/OG: 0.91 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas Alutekso)
Vienos salyklas
BEST Munich salyklas
CaraHell
Aroma

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	6.700	83.6
7.0	0.480	6.0
15.0	0.400	5.0
25.0	0.340	4.2
150.1	0.090	1.1
	<hr/> 8.010	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Hersbrucker (German)
Hersbrucker (German)

Forma

Spurgai
Granulės
Granulės

Paskirtis

Pirmam misos apyniavimui
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
12.0	33.7	40	90
4.0	6.3	30	30
4.0	2.0	20	10
		<hr/> 90	

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Lager
MauriBrew Lager 497

Kiekis (g)
12.0
12.0

Pastabos

24 l vandens iki 55C. Į vandenį 3g gipso; 11ml 75% H3PO4. 20 min.
Kelti ant ugnies iki 62C. 50 min.
Kelti ant ugnies iki 70C. 50 min.
I'as tekinimas 15l 78C vandeniū. Į vandenį 4.2 ml 75% H3PO4.
II'as tekinimas 15l 78C vandeniū. Į vandenį 4.2 ml 75% H3PO4.
Kerpena likus 15 min. Baigus virti, misą skelti į dvi dalis, fermentacijai skirtingomis mielėmis.