

# Unter den Linden

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Vienos lageris  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2016-02-10 10:12:36  
Receptas modifikuotas: 2016-04-10 22:12:30

OG: 1.059  
FG: 1.015  
ABV: 5.8 %  
IBU: 14  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Vienna salyklas  
Kukurūzų dribsniai  
BEST Caramel Pils salyklas  
Kvietiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.500	77.6
2.0	0.550	9.5
5.0	0.500	8.6
3.0	0.250	4.3
	<u>5.800</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Cascade (US)  
Nelson Sauvin (NZ)

### Forma

Granulės  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Sausam apyniavimui

### AA (%)

8.0  
12.5

### IBU

13.9  
0.0

### Kiekis (g)

15  
20  
35

### Laikas

60  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Saflager W34/70

### Kiekis (g)

150.0

## Pastabos

H2O antakalnio čiaupo + 3 ml 85% fosf.r. , tiek pat tekimui.  
salinimas 90min 68>60

1\3 dekokcija užverda, gražinam gaunasi apie 68 C

1\3 dekokcija užverda, gražinam gaunasi apie 75 C

fazių tarpai ~15-25 min

tekinta ilgai kokie pusantros dvi valandas

verdant 45min biresol 6ml

atvėsinta iki 24 C, pabijojau temperatūros įpyliau pora šaukštų mielių, ryte supyliau didžiąją dalį mielių

mieliu III kartos, savaitinis starteris (pradinis OG 1.033) ~150ml

~12C fermentacija