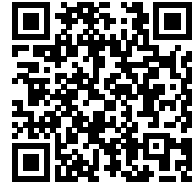


grolsh klonas. NR1

Kiekis: 26 litrai
Efektyvumas: 93 %
Stilius: Vokiškas Helles Exportbier
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2011-12-01 00:07:03
Receptas modifikuotas: 2012-05-08 09:13:46

OG: 1.054
FG: 1.008
ABV: 6.0 %
IBU: 23
EBC: 7
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-14

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------|--------------|-------------|------------|
| Bazinis salyklas | 3.0 | 4.500 | 90.0 |
| Miuncheno salyklas | 15.0 | 0.200 | 4.0 |
| CaraHell | 25.0 | 0.200 | 4.0 |
| CaraPils | 5.0 | 0.100 | 2.0 |
| | | <hr/> 5.000 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Northern Brewer (German) | - | - | 10.0 | 20.6 | 24 | 60 |
| Saaz (Czech) | - | - | 2.9 | 2.3 | 15 | 20 |
| Saaz (Czech) | - | - | 2.9 | 0.0 | 15 | 0 |
| | | | | | <hr/> 54 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-----------------|------------|
| Saflager W34/70 | 12.0 |

Pastabos

RO/krano - 20/1. +2gCaSO4+1g CaCl2/10L 3L/kg
15L 54C > 50C 5min.
7L dekokcija (65C 20min, 75C 10min, virti 10min)
65C 60min.
5L 100C > 73C, tekinti
pH 5.3

Ca 78
Mg 2
SO4 118
Na 3
Cl 51
HCO 20
RA -40

aišku į grolsh nepataikysiu, kolkas tik mėginu apynius ir salyklus atitaikyt