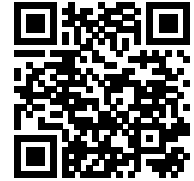


# Krioklys

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Märzen  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2017-01-22 10:37:46  
Receptas modifikuotas: 2017-02-19 23:05:51

OG: 1.050  
FG: 1.011  
ABV: 5.1 %  
IBU: 24  
EBC: 16  
IBU/OG: 0.49 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Vienna salyklas	9.0	2.200	44.0
BEST Munich salyklas	15.5	1.500	30.0
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.000	20.0
BEST Caramel Hell salyklas	30.0	0.300	6.0
		<u>5.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfruh	Granulės	-	3.5	8.9	20	60
Tettnanger (DE)	Granulės	-	4.5	10.0	20	40
Hallertau Mittelfruh	Granulės	-	3.5	5.4	20	20
Tettnanger (DE)	-	-	4.5	0.0	<u>20</u>	0
					80	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager	12.0

## Pastabos

1:2 50C-20min  
1/3 dekokcija 15 min  
1:3 66C-60min  
1/3 dekokcija  
70C-10min  
76C --->out  
tekinam iki 1,012 (toliau bėga lukštų kartumas)  
90min virimas  
h2o puse kiekio dejonizuoto +antakalnio čiaupo +2ml 85%f.r. +tekinimui 1,5ml 85%f.r.  
fermentacija 10 laipsnių aplinkoje.

geras vasarinis lageris.noretusi geresnes putas  
kitą kartą padidinti karamelinio ir OG ir IBU