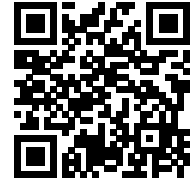


# Šlageris

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 63 %  
Stilius: Tarptautinis šviesus lageris  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2017-10-07 12:32:44  
Receptas modifikuotas: 2018-03-11 18:21:55

OG: 1.054  
FG: 1.012  
ABV: 5.5 %  
IBU: 16  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	6.000	100.0
		6.000	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Sterling	Spurgai	Virimui (kartumui)	10.6	15.8	16	40
Ahtanum	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.8	0.3	20	1
					36	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager S-23	12.0

## Pastabos

21 virimui, **Šlageris. (saldusis lageris)**  
S-23 mielių pabandydas, dar nedariau su jomis.  
Virta 2017-10-14  
Pilstyta 2017-11-10  
4,86 PH PO PO MĖNESIO BUTELYJE.

Pradinis vandens kiekis 18 l  
Antroko tekinimas 14 l  
Salinta 72 (pilta į 77), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Batch sparging.

Virta 75 min.

Pradinis OG BRIX 13,4  
Galutinis FG BRIX 3,2

Ph 4,8 Kovo 11

Startas su 23 C iškart dedant į 14 C aplinką, s-23 mielės, toliau fermentacija prie 14C, dvi savaites  
Savaitė arba dvi perpylus į stiklinį nuskaidrėjimui.

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l. Kelias pirmas dienas pavartoma.  
Labai ilgai gazavosi, savaitės šiltai neužtenka.  
Po dviejų mėnesių nebe toks saldus atrodo. Mielės auga ne ant dugno o sienelių.

Mielės 3,5 E  
Salykklas 6 E  
Apyniai 3 E