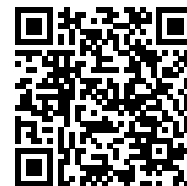


Danish lager NR1

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 90 %
Stilius: Vokiškas pilzneris
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2012-01-28 23:36:42
Receptas modifikuotas: 2012-03-19 10:05:10

OG: 1.054
FG: 1.012
ABV: 5.5 %
IBU: 36
EBC: 6
IBU/OG: 0.67 (ryškus apynių skonis)



2026-06-14

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklas
CaraPils

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.600	95.8
5.0	0.200	4.2
	<hr/> 4.800	

Apyniai

Pavadinimas
Sterling

Forma
-
Paskirtis
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
6.0	36.2	65	60
		<hr/> 65	

Mielės

Pavadinimas
danish lager 2024

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

98proc. RO. (+2g CaSO₄ + 1g CaCl₂ + 0.3g MgSO₄ + 0.1g NaCl)/10L 3.13L/kg

10L 61C > 55C 5min
5L 95C > 67C 20min
dekokcija 3L spirti iki virimo, virti 15min gražinti.
71C 35min.
dekokcija 3L. spirti iki virimo, gražinti.
77C tekinti.

pH 5.3

Ca 76
Mg 4
SO₄ 125
Na 5
Cl 55
HCO 8
RA -50

fermentuotas 40d
startin4 temp - 3C, po to palaipsniui kilo iki kokių10C