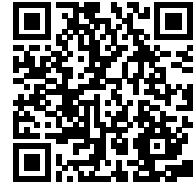


Vaipas Bavariškas

Kiekis: 27 litriai
Efektyvumas: 68 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2018-05-04 09:16:45
Receptas modifikuotas: 2018-05-28 20:12:37

OG: 1.061
FG: 1.018
ABV: 5.6 %
IBU: 19
EBC: 7
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	8.000	100.0
		8.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	Spurgai	Virimui (kartumui)	13.2	14.3	20	25
Hallertau Mittelfruh	Spurgai	Aromatui (virimui)	4.6	2.6	20	10
Hallertau Mittelfruh	Spurgai	Aromatui (virimui)	4.6	2.1	30	5
					70	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager (trečia karta)	500.0

Pastabos

29 virimui, **Vaipas Bavariškas**

8 valandas truko

Virta 2018-05-06
Pilstyta 2018-xx-xx

Pradinis vandens kiekis 22 l
Antroko tekinimas 16 l
Salinta 71.5 (pilta į 78), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Filtruota lėtai

Virta 75 min. Nelabai stipriai, dangtis vidutiniškai atidengtas.

Pradinis OG 15 BRIX (prieš virimą 14)
Galutinis FG 4.5 BRIX
pH prieš virimą 6.44
pH po virimo 6,59
pH 4.88 po fermentacijos pilstant.

Startas su 22 C iškart dedant į 12 C aplinką, fermentacija prie 11 C, dvi savaites, antrinė savaitė. Mielės nuo švarcbiero tas pats kibiras. Pilstoma į butelius vienai savaitėi. Gana neskaidrus dar pilant į antrinę. Ir neskaidrus po savaitės į butelius, labai skanus net su mielėmis kol šviežias.

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l.

Mielės 0 E
Salyklas 5 E
Apyniai 3 E

