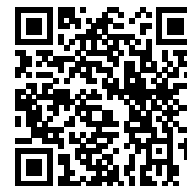


Pilsnerkveikas

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Vokiškas pilzneris
Aludaris: DomasJur
Receptas sukurtas: 2020-07-02 17:32:02
Receptas modifikuotas: 2020-07-02 20:51:34

OG: 1.045
FG: 1.011
ABV: 4.5 %
IBU: 25
EBC: 9
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-23

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|----------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas | 4.0 | 3.500 | 79.5 |
| BEST Munich salyklas | 15.5 | 0.500 | 11.4 |
| BEST Vienna salyklas | 9.0 | 0.400 | 9.1 |
| | | <u>4.400</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Target | - | - | 11.5 | 12.1 | 10 | 45 |
| Tettnanger (DE) | - | - | 3.0 | 3.2 | 10 | 45 |
| Saaz (US) | - | - | 4.4 | 3.1 | 10 | 20 |
| Tettnanger (DE) | - | - | 3.0 | 2.1 | 10 | 20 |
| Saaz (US) | - | - | 4.4 | 3.7 | 20 | 10 |
| Tettnanger (US) | - | - | 3.0 | 1.2 | <u>10</u> | 10 |
| | | | | | 70 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------|------------|
| Kveik | 12.0 |

Pastabos

52C-10 min 65C- 15 min 68C-40 min 78C - 10 min ----- Verdama 90 min ----- Mielės kveik temperatūra 30C
