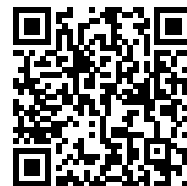


# Kalėdinis lageras

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2020-12-18 11:48:44  
Receptas modifikuotas: 2021-01-08 16:27:05

OG: 1.061  
FG: 1.012  
ABV: 6.4 %  
IBU: 2  
EBC: 12  
IBU/OG: 0.04 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pale Ale salyklas Čekiškas  
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
8.5	5.000	55.6
3.0	4.000	44.4
	<u>9.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Blanc

### Forma

Spurgai

### Paskirtis

Aromatui (virimui)

### AA (%)

10.5

### IBU

2.4

### Kiekis (g)

75

75

### Laikas

1

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Saflager W34/70

### Kiekis (g)

23.0

## Pastabos

52 virimui, **Kalėdinis lageras**

8 valandos.

Virta 2020-12-21

Pilstyta 2021-01-08

Pradinis vandens kiekis 22 l

Antroko tekinimas 18 l

Salinta 67 (pilta į 75), pabaiga su xx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.

Filtruota lėtai

Virta 30 min. Stipriai, dangtis pusiau atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 15 BRIX

Galutinis FG 3,2 BRIX

pH po virimo 6,16

pH 4,73 po fermentacijos pilstant.

Startas su 16 C iškart dedant į 11 C aplinką, fermentacija 20 d. be judinimo.

Pilstoma į butelius savaitei prieš 22 C.

Pilstymas į butelius ir gazavimas nubrauktas šaukštelis cukraus (3-4 gr/l).

Mielės 8 E 23 g

Salyklas 6 E (0,66 E - 1 kg)  
Apyniai 1,2 E (75 g)