

#4 2021 Corona Lager

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 68 %
Stilius: Miuncheno Helles
Aludaris: mindex
Receptas sukurtas: 2021-02-14 20:02:49
Receptas modifikuotas: 2021-03-29 23:25:49

OG: 1.052
FG: 1.010
ABV: 5.5 %
IBU: 27
EBC: 8
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Simpsons - Finest Lager Malt
Miežiniai dribsniai
CaraPils salyklas
BEST Rūgštinis salyklas
BEST Heidelberg salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.5	5.000	75.2
3.0	1.000	15.0
4.5	0.350	5.3
5.5	0.150	2.3
2.9	0.150	2.3
	<u>6.650</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (CZ)
Nelson Sauvin
Saaz (US)

Forma

Granulės
Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

4.0
12.5
3.8

IBU

10.6
16.5
0.0

Kiekis (g)

25
19
30
74

Laikas

65
30
0

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Diamond

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Airiška kerpena

Paskirtis

Virimui

Laikas

15 min.

Kiekis

5.0 g

Pastabos

Verdame dribsnius 5min. - atvėsus sumaišome su bendru salyklu

Salinimas:
66- 67.5 C - 90 min
Vanduo - 1:3

Keliam iki 72 C - 25min

Tekinimas:
78 C

Verdama 70 min

OG - 1.052 - Hidrometro
OG - 1.055 - Reflektometro

--
OF - 1.009 - Hidrometro

Pastaba:

Aromatui Saas (us) ir Nelson Sauvin spurgai apie 4-5m senumo, todėl apynių efektyvumo tikiuosi mažesnio, naudoju didesnį kiekį.

Salyklas Lager Malt - labai baltymuotas

Ištekinta 28 l gauta ~22.5 l - (daug nuosedų)
OG - 1.055
papildyta 2.5 l vandens mažinant OG 1.052

Buteliavimui
Cukrus 9.5g/l