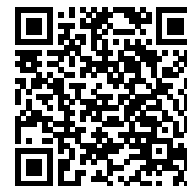


Lageris, kol dar vėsu

Kiekis: 35 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Vokiškas pilzneris
Aludaris: Zioggas
Receptas sukurtas: 2021-03-20 13:02:12
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.054
FG: 1.011
ABV: 5.7 %
IBU: 14
EBC: 9
IBU/OG: 0.27 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
BEST Caramel Hell salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 8.500 | 96.6 |
| 30.0 | 0.300 | 3.4 |
| | <hr/> | |
| | 8.800 | |

Apyniai

Pavadinimas

Herkules
Saphir

| Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Granulės | Virimui (kartumui) | 17.0 | 12.4 | 10 | 60 |
| Granulės | Aromatui (virimui) | 3.5 | 2.0 | 40 | 5 |
| | | | | <hr/> | |
| | | | | 50 | |

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Diamond

Kiekis (g)
22.0

Pastabos

Salinimas:

53 - 15 min

65- 60 min