

# Pilznierius iš likučių

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Vokiškas pilzneris  
Aludaris: Orinimus  
Receptas sukurtas: 2021-04-04 18:08:32  
Receptas modifikuotas: 2021-04-26 11:45:24

OG: 1.043  
FG: 1.009  
ABV: 4.5 %  
IBU: 18  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Heidelberg salyklas  
BEST Caramel Pils salyklas  
CaraRed salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
2.9	3.600	78.3
5.0	0.600	13.0
50.0	0.400	8.7
	<u>4.600</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz (CZ)  
Saaz (CZ)  
Saaz (CZ)  
Saaz (CZ)  
Amarillo

### Forma

-  
-  
-  
-  
-

### Paskirtis

-  
-  
-  
-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.0	4.7	10	60
4.0	4.3	10	45
4.0	2.3	10	15
4.0	1.9	20	5
9.5	4.4	<u>20</u>	5
		70	

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M54 Californian Lager

### Kiekis (g)

10.0

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena  
Apelsinų žievelė (saldžioji)

### Paskirtis

Virimui  
Virimui

### Laikas

15 min.  
5 min.

### Kiekis

15.0 g  
15.0 g

## Pastabos

- +10ltr(55C) -> 50C 20min
- +4ltr  
11gr 5.2 stabilizer  
5ml CaCl  
ph apie 5.2  
68 ir mažėjanti 60min
- Pakelta iki 77 tekinimas +15ltr
- virimas ~60

Po savaitės į šaldytuvą.

Po savaitės šaldytuve į buteliokus 04.18 18C

04.25 į rūšį 12C