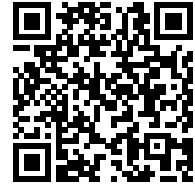


Danish corn lager

Kiekis: 30 litrų
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Tarptautinis šviesus lageris
Aludaris: JodaZ
Receptas sukurtas: 2012-07-19 20:20:21
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.061
FG: 1.012
ABV: 6.4 %
IBU: 44
EBC: 6
IBU/OG: 0.72 (ryškus apynių skonis)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (Čekiškąs)
Kukurūzų dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	6.000	80.0
2.0	1.500	20.0
	<hr/> 7.500	

Apyniai

Pavadinimas

Apollo
Apollo
Apollo
Apollo

Forma

-
-
-
-

Paskirtis

-
-
-
-

AA (%)

16.0
16.0
16.0
16.0

IBU

17.1
13.4
12.1
1.4

Kiekis (g)

20
20
30

30
100

Laikas

30
20
10
1

Mielės

Pavadinimas

Danish lager (1s runces)

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Virtas balandžio pabaigoje.

Pirminėje DU MĖNESIAI. Pradedant ties 10C ir po savaitės nuleidžiant iki 3-5C

Antrinėje apie savaitę kambario temperaturoje.

Realus kartumas mažesnis nei skaičiuoklėje, nes virtas labiau koncentruotas o įdedant mieles atskiestas.