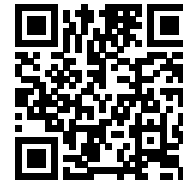


Šionbrūnas

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Vienos lageris
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2023-11-13 15:40:52
Receptas modifikuotas: 2024-04-25 17:02:38

OG: 1.055
FG: 1.009
ABV: 6.0 %
IBU: 29
EBC: 25
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-08

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|-------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas | 4.0 | 3.000 | 45.1 |
| Vienos salyklas | 7.0 | 2.000 | 30.1 |
| BEST Munich Dark salyklas | 28.0 | 1.250 | 18.8 |
| Melanoidinas | 70.7 | 0.200 | 3.0 |
| BEST Caramel Amber salyklas | 71.1 | 0.150 | 2.3 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked' | 803.6 | 0.050 | 0.8 |
| | | 6.650 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------|-------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Perle (German) | - | Virimui (kartumui) | 4.6 | 21.1 | 50 | 60 |
| Saaz (Czech) | - | Aromatui (virimui) | 2.2 | 7.7 | 50 | 30 |
| | | | | | 100 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---------------------------|------------|
| Fermentis Saflager W34/70 | 24.0 |

Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|-----------------|-----------|---------|--------|
| Airiška kerpena | Virimui | 15 min. | 3.0 g |

Pastabos

23 litrai vandens
Salinimas 63°C 60 min
Tekinimas 78°C 45 min
5+5 litrai tekimui

90 min virimas
60 min H1
30 min H2
15 min H3 ir kerpena

Fermentacija: 14°C, finišas parai +20°C