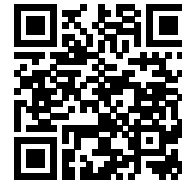


"Majų Mėnulis"

Kiekis: 37 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas lageris
Aludaris: Mukas
Receptas sukurtas: 2025-04-01 08:10:22
Receptas modifikuotas: 2026-01-14 21:26:30

OG: 1.049
FG: 1.010
ABV: 5.1 %
IBU: 13
EBC: 7
IBU/OG: 0.27 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	6.000	73.2
Kukurūzų dribsniai	2.0	1.400	17.1
Ryžių dribsniai	0.0	0.500	6.1
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.300	3.7
		8.200	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz	Granulės	Virimui (kartumui)	3.4	12.3	50	60
Saaz	Granulės	Aromatui (virimui)	3.4	0.7	14	5
					64	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand LalBrew® Diamond	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Ryžių lukštai	Virimui	-	200.0 g

Pastabos

Fermentuojamos medžiagos:

- BEST Pilsen (6 kg) – pagrindinis bazinis salyklas, turintis gerą fermentuojamumą ir labai šviesią spalvą.
- Kukurūzų dribsniai (1.4 kg) – suteikia sausumo, švelnaus saldumo be jokių salyklo natų. Labai būdinga meksikietiškiems lageriams.
- Ryžių dribsniai (0.5 kg) – dar daugiau sausumo, gaivumo, padeda padaryti alų labai lengvą.
- Caramel Pils (0.3 kg) – pagerina putą ir suteikia trupinėlj kūno, kad alus nebūtų "vanduo", bet išliktų lengvas.

Apyniai:

- Saaz 75 g – 60 min (2.1% AA) – švelnus europietiškas kartumas, siekiant ~11 IBU. Jokio aštrumo, tik balansas.
- Saaz 10 g – 5 min – vos vos kvapo, bet beveik nejuntamai. Tik kad būtų švelni, švari natos užuomina.

Mielės:

- Lallemand LalBrew® Diamond Lager (12 g) – labai švariai fermentuojančios lager mielės. Fermentuoju ~10–12°C.

Priedai:

- Ryžių lukštai (300 g) – kad mash neužsikimštų dėl dribsnių. Jokios įtakos skoniui, bet padeda filtracijai.

Mash profilis:

- 63°C – 40 min (fermentuojami cukrūs, sausumas)
- 67°C – 25 min (šiek tiek kūno)
- 72°C – 10 min (galutinis cukrų išskaidymas)

4. 78°C – 5 min (mash-out)