

Miežių rojus

Kiekis: 30 litrų
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Vokiškas pilzneris
Aludaris: Calvados
Receptas sukurtas: 2013-04-01 21:52:12
Receptas modifikuotas: 2013-09-15 15:26:33

OG: 1.053
FG: 1.013
ABV: 5.2 %
IBU: 20
EBC: 8
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto
Vokiškas „Pilsner“ salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	4.100	58.6
3.0	2.900	41.4
	<u>7.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	12.9	14.5	15	60
Tradition (German)	-	-	5.8	2.2	10	15
Airiška kerpena	-	-	0.0	0.0	30	15
Perle (German)	-	-	7.5	1.6	8	10
Tradition (German)	-	-	5.8	1.9	<u>12</u>	10
					75	

Mielės

Pavadinimas

Saflager W34/70 III Generacija

Kiekis (g)

100.0

Pastabos

Salinimas 90 min. prie 68°C

Fermentacija:
pirminė 30 dienų