

# Karščių Pils

Kiekis: 27 litrai  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Vokiškas pilzneris  
Aludaris: Zydrius  
Receptas sukurtas: 2013-06-23 15:49:15  
Receptas modifikuotas: 2013-07-01 23:16:31

OG: 1.045  
FG: 1.007  
ABV: 5.0 %  
IBU: 36  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.79 (ryškus apynių skonis)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	4.400	80.3
Vienos salyklas	7.0	0.600	10.9
Kukurūzų dribsniai	2.0	0.400	7.3
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.080	1.5
		<u>5.480</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (Czech)	-	Pirmam misos apyniavimui	5.1	25.5	50	60
Saaz (Czech)	-	Virimui (kartumui)	5.1	8.4	30	20
Saaz (Czech)	-	Aromatui (virimui)	5.1	1.8	20	5
					<u>100</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager W34/70 II karta	200.0

## Pastabos

52C = 20 min  
63C = 1 h

Aplinka - 14-10 C.

Aplinką darysim natūralią rūšio + vandens apsupty (+8).