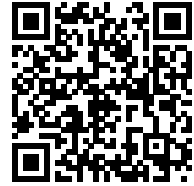


# Lager - Carlsberg Clone #1

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Vokiškas pilzneris  
Aludaris: mindex  
Receptas sukurtas: 2013-07-17 12:55:49  
Receptas modifikuotas: 2013-08-11 03:15:20

OG: 1.055  
FG: 1.011  
ABV: 5.8 %  
IBU: 20  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-29

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BREWFERM Pils  
CaraPils  
Kukurūzų dribsniai  
Ryžių dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.300	89.8
5.0	0.250	5.2
2.0	0.120	2.5
1.0	0.120	2.5
	<hr/> 4.790	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hersbrucker (German)

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

4.1

### IBU

20.0

### Kiekis (g)

35

### Laikas

65

---

35

## Mielės

### Pavadinimas

Saflager S-23

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

15g - airiškos kerpenos (15min)

Salinimas:

45 C - 5min

50 C - 25min

60 C - 10min

70 C - 60min

Tekinimas:

80 C

Išpilta:

+2l- apynių nuosėdų ir tirščių

Mielės supiltos į 33C

Klaidos:

per smulkiai sumalta - sunkiai tekėjo

P.S

Bandytas.

OG 1054 prie 21C.

Nežinau kas bus su FG, bet spėju, kad bus per stiprus (turētu būti abv 5%)