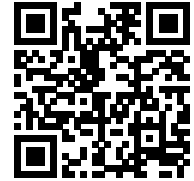


π Izneris

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Vokiškas pilzneris
Aludaris: Burbulas
Receptas sukurtas: 2014-02-03 13:09:16
Receptas modifikuotas: 2014-11-27 16:44:30

OG: 1.047
FG: 1.011
ABV: 4.7 %
IBU: 26
EBC: 10
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-14

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	4.600	87.6
Miuncheno salyklas	25.0	0.400	7.6
CaraHell	25.0	0.250	4.8
		<u>5.250</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Tradition	Spurgai	Virimui (kartumui)	5.8	16.5	30	60
Tettnanger	Granulės	Aromatui (virimui)	2.2	5.3	25	40
Tettnanger	Granulės	Aromatui (virimui)	2.2	2.9	20	20
Airiška kerpena	-	-	1.0	0.2	5	15
Tettnanger	Granulės	Aromatui (virimui)	2.2	1.0	<u>20</u>	5
					100	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Saflager S-23 antra karta	200.0

Pastabos

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=LNSXM94>

> 50* - 10 min

64* - 90 min

76* - 10 min >

Fermentacija - 11°C 5-7d;

Diacetyl Rest - 16-17°C 24-36h;

Užgazavimas cukraus sirupu 5,5g/1 litrui 3-4d;

Lageriavimas - 3-4°C 3-4 sav.