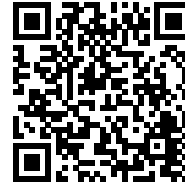


Vasario 16-tos

Kiekis: 33 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Vienos lageris
Aludaris: budmarius
Receptas sukurtas: 2014-02-16 09:32:59
Receptas modifikuotas: 2014-02-16 12:59:41

OG: 1.062
FG: 1.016
ABV: 6.1 %
IBU: 25
EBC: 32
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2024-09-08

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Miuncheno salyklas	15.0	5.000	51.5
Čekiškas salyklas	3.0	3.000	30.9
BEST Melanoidin salyklas	60.0	1.000	10.3
Litviškas karamelinis	220.2	0.500	5.2
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	2.1
		9.700	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hersbrucker (German)	Spurgai	Virimui (kartumui)	4.0	22.0	100	40
Saaz (Czech)	Spurgai	Aromatui (virimui)	4.0	3.5	38	10
					138	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager W34/70	12.0

Pastabos

salinimas 65 C - 30 min. paskui 12 ltr mentalo dekokcija, po to supyliau atgal ismaisiau, gavosi 80 C temperatūra, supyliau avizu dribsnius (15 min. virtus) ir dar 30 min salinau.