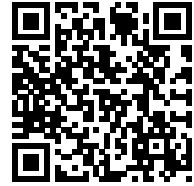


# Vasario 16-tos

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 slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-14

## 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
		<u>9.700</u>	

## 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	<u>38</u>	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.