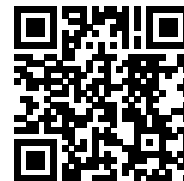


Spaliukas

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Märzen
Aludaris: Burbulas
Receptas sukurtas: 2014-10-20 23:50:05
Receptas modifikuotas: 2014-11-07 10:00:40

OG: 1.052
FG: 1.014
ABV: 5.1 %
IBU: 26
EBC: 14
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-08

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|----------------------|--------------|-------------|------------|
| BEST Vienna salyklas | 6.0 | 3.000 | 55.4 |
| BEST Pilsen salyklas | 4.0 | 1.000 | 18.5 |
| Miuncheno salyklas | 25.0 | 1.000 | 18.5 |
| CaraHell | 25.0 | 0.300 | 5.5 |
| Cukrus užgazavimui | 0.0 | 0.120 | 2.2 |
| | | <hr/> 5.420 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Magnum | Spurgai | Virimui (kartumui) | 12.0 | 11.7 | 10 | 70 |
| Hallertau Mittelfruh | Granulės | Aromatui (virimui) | 4.8 | 12.0 | 30 | 30 |
| Hallertau Mittelfruh | Granulės | Aromatui (virimui) | 4.8 | 2.6 | 10 | 15 |
| | | | | | <hr/> 50 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---------------|------------|
| Saflager S-23 | 24.0 |

Pastabos

Vanduo <http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=TZXR029>

60 °C › Startas
63 °C › 25 min
73 °C › 50 min
78 °C › 10 min
Virimas › 80 min

Fermentacija 12 °C
2-3 dienos kambario temperatūroje
3-4 savaitės 5 °C