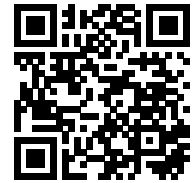


# Pavasario

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Märzen  
Aludaris: gi-bi  
Receptas sukurtas: 2015-02-07 10:24:25  
Receptas modifikuotas: 2015-05-16 11:11:28

OG: 1.048  
FG: 1.008  
ABV: 5.2 %  
IBU: 27  
EBC: 14  
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-08

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	2.200	45.8
BEST Vienna salyklas	8.0	2.200	45.8
Gliukoze	0.0	0.150	3.1
Brewferm Aroma	150.1	0.103	2.1
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.076	1.6
Weyermann® CaraMunich® 110-130 EBC	120.1	0.076	1.6
		<u>4.805</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (German)	Spurgai	Virimui (kartumui)	7.7	17.2	21	60
Perle (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)	7.7	8.2	13	30
Tettnanger (German)	Granulės	Aromatui (virimui)	3.6	1.1	13	5
Perle (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)	7.7	0.5	<u>13</u>	1
					60	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager W34/70	90.0

## Pastabos

Vanduo 64 l Pašilaičių  
Salinu virimo puode:  
27 l salinimui 3 g gipso ir 90 g 10% F.r.  
37 l tekinimui 3 g gipso ir 114/2=57 ml 10% F.r.

Į 59 C vandenį pilsiu slyklą  
20 min 50 C  
keliu iki 60C 20 min;  
Keliu t iki 66 C  
60 min salinu  
-> tek 75C

Virimą dalinsiu į du fermenterius.  
22 l su mielėm W34/70  
21 l su mielem Wyeast 2308: Munich Lager