

# PAULAGER

Kiekis: 45 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Märzen  
Aludaris: domaso  
Receptas sukurtas: 2015-11-08 21:11:23  
Receptas modifikuotas: 2022-05-09 12:48:05

OG: 1.053  
FG: 1.009  
ABV: 5.8 %  
IBU: 30  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vienna salyklas	6.0	4.500	37.5
Pilsen salyklas	3.7	4.500	37.5
Miuncheno salyklas	15.0	2.200	18.3
Rūgštinis salyklas	5.5	0.500	4.2
Caramel Munich II salyklas (nebūtinai - tamsumui)	121.7	0.300	2.5
		<u>12.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Granulės	Virimui (kartumui)	11.5	23.8	35	70
Airiška kerpena	-	-	0.0	0.0	8	15
Spalt (DE)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.7	6.5	40	15
					<u>83</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager W34/70 (10l starteriui)	12.0

## Pastabos

Į salinimą dėti 4.3g askorbo rūgšties  
Salyklą užpilti 25l 75°C RO vandeniu (mentalas turi pasiekti 67°C)  
Salinti 60-80 min.  
Virimas 80 min

### Virimo info (2018-10-07):

- į mentalo užmaišymą dėta 8ml Kalcio Chlorido (25l vandens)
- į antroko užmaišymą dėta 8ml Kalcio Chlorido (27l vandens)
- mentalo pH: 5.3 (matuota po 20 min salinimo)
- viso pritekinta 43l misos
- po virimo liko apie 38l
- supiltas prieš 48 val. užraugtas 10l "starteris" + 2l RO vandens
- viso į fermenterį gavosi 50l alaus
- palikta fermentuotis 14°C patalpoje.

Pirminė fermentacija 9-22°C (idealu 10-12°C), 1-2 savaites;  
"Diacetyl rest" 2~3 dienos prie 18-20°C;

Į antrinę dėti 3.75g (ant 50l alaus) askorbo rūgšties  
Nupilti nuo mielių, palaikyti šaltai (2~8°C) apie dvi savaites, kad nusėstų mielės;  
\* jei įmanoma - Cold crash, prie 1-3°C, 2-3 dienas;  
Supilstyti į butelius, palikti šilčiau (12~15°C), dvi-tris savaites, kad užsigazuotų;  
Tada lageriuoti, idealu 1~5°C, kokius 3-4 mėnesius.