

#57 Vokiškas pilsneris

Kiekis: 40 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Vokiškas pilsneris
Aludaris: Pikas
Receptas sukurtas: 2011-11-15 16:01:25
Receptas modifikuotas: 2014-04-27 14:28:40

OG: 1.046
FG: 1.009
ABV: 4.9 %
IBU: 42
EBC: 9
IBU/OG: 0.91 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-09

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--|--------------|-------------|------------|
| Pilsnerio salyklas (Čekiškas Alutekso) | 3.0 | 6.700 | 83.6 |
| Vienos salyklas | 7.0 | 0.480 | 6.0 |
| BEST Munich salyklas | 15.0 | 0.400 | 5.0 |
| CaraHell | 25.0 | 0.340 | 4.2 |
| Aroma | 150.1 | 0.090 | 1.1 |
| | | <hr/> 8.010 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|----------|--------------------------|--------|------|------------|--------|
| Magnum | Spurgai | Pirmam misos apyniavimui | 12.0 | 33.7 | 40 | 90 |
| Hersbrucker (German) | Granulės | Aromatui (virimui) | 4.0 | 6.3 | 30 | 30 |
| Hersbrucker (German) | Granulės | Aromatui (virimui) | 4.0 | 2.0 | 20 | 10 |
| | | | | | <hr/> 90 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---------------------|------------|
| Brewferm Lager | 12.0 |
| MauriBrew Lager 497 | 12.0 |

Pastabos

24 l vandens iki 55C. Į vandenį 3g gipso; 11ml 75% H3PO4. 20 min.
Kelti ant ugnies iki 62C. 50 min.
Kelti ant ugnies iki 70C. 50 min.
I'as tekinimas 15l 78C vandeniū. Į vandenį 4.2 ml 75% H3PO4.
II'as tekinimas 15l 78C vandeniū. Į vandenį 4.2 ml 75% H3PO4.
Kerpena likus 15 min. Baigus virti, misą skelti į dvi dalis, fermentacijai skirtingomis mielėmis.